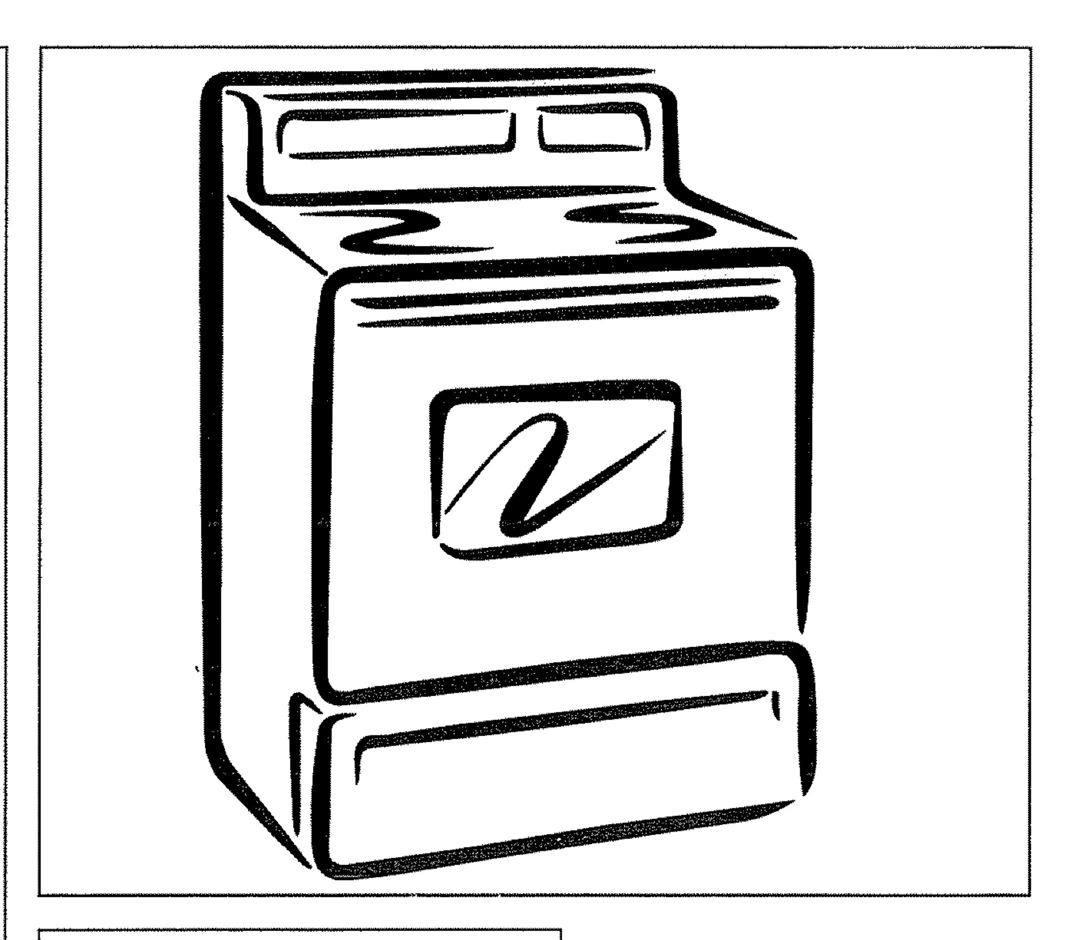
SEARS



GAS RANGE OWNER'S MANUAL



Model Numbers:

61021	72201
61028	72205
61121	72206
61128	72208
71071	72281
71078	72285
71171	72286
71178	72288
71671	72761
71675	72765
71678	72768
71761	75191
71768	75198
72181	75201
72188	75205
72191	75206
72198	75208

Caution:

Read and Follow All Safety Rules and Operating Instructions Before First Use of This Appliance.

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

183D5580P070
SR4254
369 JR
Printed in the United States

Important Safety Instructions

Read all instructions before using this appliance.

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

—Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

—WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

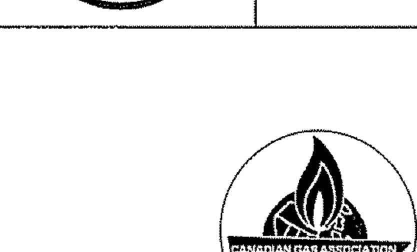
—Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.





WARNING

- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS



IMPORTANT SAFETY NOTICE

- The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

  Gas appliances cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the incomplete combustion of natural gas or LP fuels. Properly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be minimized further by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.
- **Fluorescent light bulbs and safety valves on standing pilot ranges contain mercury.** If your model has these features, they must be recycled according to local, state and federal codes.

When You Get Your Range



- **Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.**
- **Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the Installation Instructions.** Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- **Plug your range (electric ignition models only) into a 120-volt grounded outlet only.** Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code. In Canada, the appliance must be electrically grounded in accordance with the Canadian Electrical Code. Do not use an extension cord with this appliance.

- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- **Be sure all packing materials are removed from the** range before operating it to prevent fire or smoke damage, should the packing material ignite.
- **Locate the range out of kitchen traffic path and out of drafty locations to prevent pilot outage (on models with standing pilots) and poor air circulation.**
- **After prolonged use of a range, high floor temperatures may result and many floor coverings will not withstand this kind of use.** Never install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.
- **Be sure your range is correctly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP), that is to be used.** Your range can be converted for use with either type of gas. See the Installation Instructions.

  WARNING: These adjustments must be made by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

Using Your Range

- **Do not leave children alone or unattended where a range is hot or in operation.** They could be seriously burned.
- **Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, storage or broiler drawer (on some models) or cooktop.** They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
- **Let the burner grates and other surfaces cool before touching them or leaving them where children can reach them.**
- CAUTION: ITEMS OF INTEREST TO CHILDREN SHOULD NOT BE STORED IN CABINETS ABOVE A RANGE OR ON THE BACKSPLASH OF A RANGE—CHILDREN CLIMBING ON THE RANGE TO REACH ITEMS COULD BE SERIOUSLY INJURED.

⚠WARNING—



All ranges can tip and injury could result. To prevent accidental tipping of the range, attach it to the wall and floor by installing the Anti-Tip device supplied.

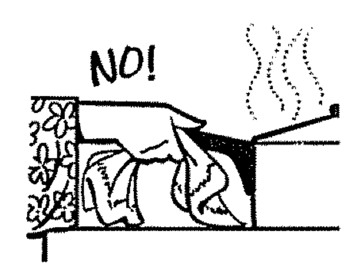


To check if the device is installed and engaged properly, remove the storage drawer and inspect the rear leveling leg. Make sure it fits securely into the slot.

If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a possible risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit or lean on an open door.

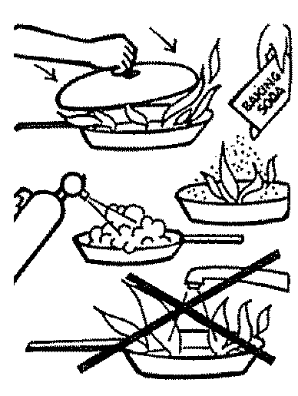
Please refer to the Anti-Tip device information in this manual. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and injury.

- **Never wear loose fitting or hanging garments while using the appliance.** Be careful when reaching for items stored in cabinets over the cooktop. Flammable material could be ignited if brought in contact with flames or hot oven surfaces and may cause severe burns.



(continued next page)

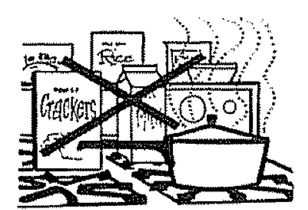
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.



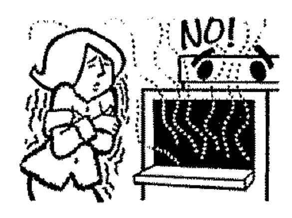
  Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

  Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

- **Do not store flammable materials in an oven, range broiler or storage drawer, or near the cooktop.**



- **Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
- **Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.**
- **Cook meat and poultry thoroughly**—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F. and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.
- **For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.**



Surface Cooking

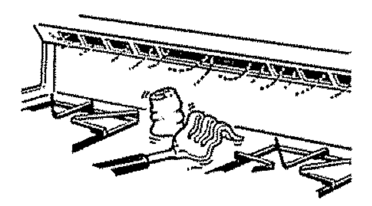
- **Always use the LITE position (on models with electric ignition) or the HI position (on models with standing pilots) when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.**
- **Never leave the surface burners unattended at high flame settings.** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- **Adjust the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware.** Excessive flame is hazardous.
- **Use only dry pot holders**—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.
- **Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.** Do not use a towel or other bulky cloth in place of a pot holder.
- **To minimize the possibility of burns,** ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without letting them extend over adjacent burners.
- **Always turn the surface burners to OFF before removing cookware.**
- **Carefully watch foods being fried at a high flame setting.**
- **Never block the vents (air openings) of the range.** They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located in the following places:

  —Oven vent at the rear of the cooktop.

  —Air intake under the broiler drawer.

  —Air vent at the top of the oven door.

- **Do not use a wok on models with sealed burners if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok.** This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. Also, it may cause the burner to work improperly. This may cause a carbon monoxide level above that allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- **Foods for frying should be as dry as possible.** Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- **Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep fat frying.** Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- **If a combination of oils or fats will be used in frying,** stir together before heating or as fats melt slowly.
- **Always heat fat slowly and watch as it heats.**
- **Use a deep fat thermometer whenever possible** to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- **Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer.** Wait until the fat is cool.
- **When using glass cookware,** make sure it is designed for top-of-range cooking.
- **Use proper pan size.** Avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms large enough to properly contain food and avoid boilovers and spillovers and large enough to cover burner grates. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on the range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and will remain cool.
- **Keep all plastics away from the top burners.**
- **Do not leave plastic items on the cooktop**—they may melt if left too close to the vent.


Vent appearance and location vary.

- **Do not leave any items on the cooktop.** The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- **To avoid the possibility of a burn, always be certain that the controls for all burners are at the OFF position and all grates are cool before attempting to remove them.**
- **When flaming foods are under the hood, turn the fan off. The fan, if operating, may spread the flames.**
- **If the range is located near a window,** do not hang long curtains that could blow over the top burners and create a fire hazard.
- **When a pilot goes out (on models with standing pilots),** you will detect a faint odor of gas as your signal to relight the pilot. When relighting the pilot, make sure the burner controls are in the OFF position, and follow instructions in the Installation Instructions to relight.
- **If you smell gas,** and you have already made sure the pilots are lit (on models with standing pilots), turn off the gas to the range and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.

(continued next page)

Important Safety Instructions (continued)

Baking, Broiling and Roasting

- Do not use the oven for a storage area. Items stored in the oven can ignite.
- Stand away from the range when opening the door of a hot oven. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Place the oven shelves in the desired position while the oven is cool.
- Pulling out the shelf to the shelf-stop is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls. The lowest position (R) is not designed to slide.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Do not use aluminum foil anywhere in the oven except as described in this manual. Misuse could result in a fire hazard or damage to the range.
- Never use aluminum foil to line the oven bottom. Improper use of foil could start a fire.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Use only glass cookware that is recommended for use in gas ovens.
- Always remove broiler pan from the oven or the broiler compartment as soon as you finish broiling. Grease left in the pan can catch on fire if oven is used without removing the grease from the broiler pan.
- When broiling, if meat is too close to the flame, the fat may ignite. Trim excess fat to prevent excessive flare-ups.
- Make sure the broiler pan is in place correctly to reduce the possibility of grease fires.
- If you should have a grease fire in the broiler pan, turn the oven off and keep the broiler compartment door closed to contain fire until it burns out.

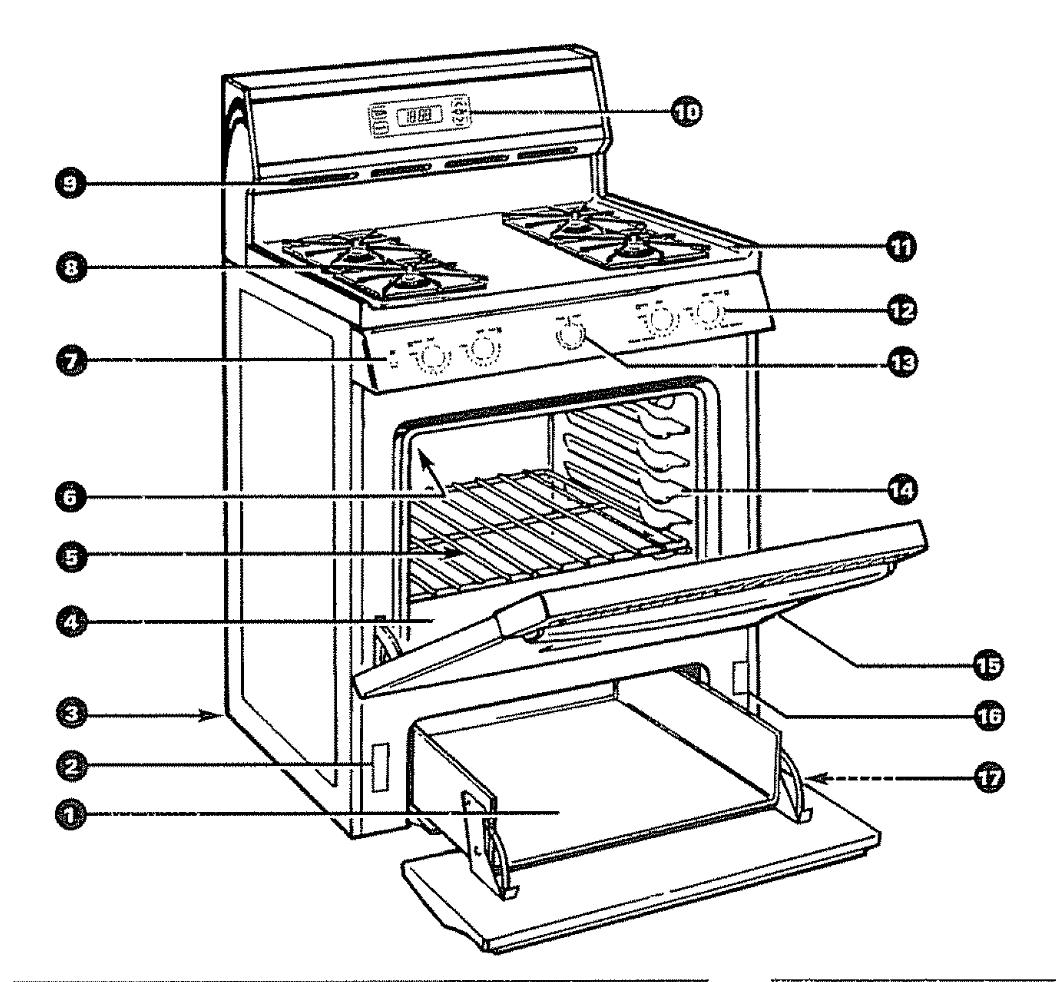
Cleaning Your Range

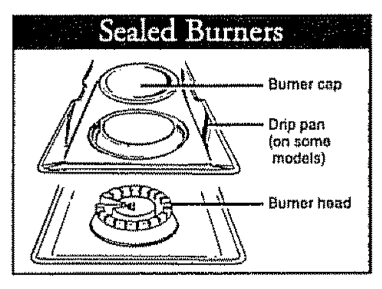
- Clean only parts listed in this Use and Care Manual.
- Keep the range clean and free of accumulations of grease or spillovers, which may ignite.
- Be careful when you clean the cooktop because the area over the pilot will be hot (for standing pilot models).
- For continuous clean models, do not use oven cleaners on any of the continuous cleaning surfaces. Continuous cleaning surfaces can be identified by their rough surface finish.

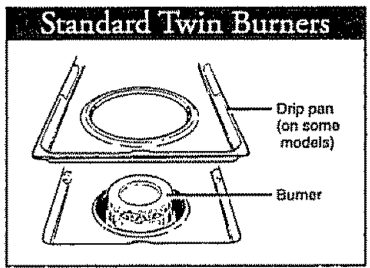
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features of Your Range

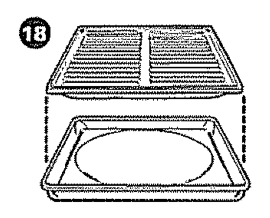
NOTE: Not all models have all features. Appearance of features varies.







Your range is equipped with one of the two types of surface burners shown above.

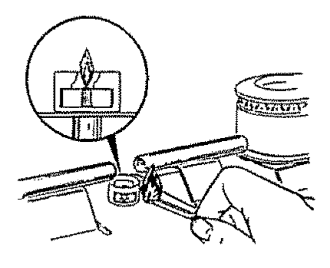


Feature Index	See Page
1 Broiler Compartment	3, 4, 6, 20, 21, 27, 38
2 Model and Serial Numbers On front frame of range, behind broiler compartment, storage drawer or kick panel.	–
3 Anti-Tip Device (See Installation Instructions)	2, 3, 31, 39
4 Oven Bottom	27
5 Oven Shelves Easily removed or repositioned on shelf supports.	6, 14–16, 18, 21, 25
6 Oven Interior Light (on some models)	13, 25
7 Oven Light Switch (on some models)	13
8 Surface Burners, Drip Pans (on some models), and Grates	4, 5, 8–10, 22–24, 36, 37
9 Oven Vent (location varies)	5, 14, 25

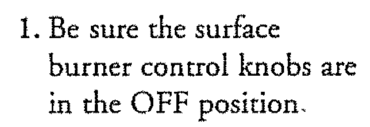
Feature Index	See Page
10 Clock and Timer (on some models)	11
11 Lift-Up Cooktop (on models with standard twin burners)	24
12 Surface Burner Control Knobs	4, 9, 10, 25
13 OVEN TEMP Knob	13, 15, 17–20, 25
14 Oven Shelf Supports	13–15, 18
15 Lift-Off Oven Door	3, 20, 26
16 Installation Clearances Label	–
17 Air Intake (under storage or broiler drawer or kick panel)	25
18 Broiler Pan and Grid	6, 18, 20, 21, 25
Air Vents	5, 14, 25

Surface Cooking

Lighting Instructions for Standing Pilot Models



The surface burners on these ranges have standing pilots that must be lit initially. To light them:



1. Be sure the surface burner control knobs are in the OFF position.
2. Remove the grates and lift the cooktop up (see the Lift-Up Cooktop section).
3. Locate the two pilot ports and light each of them with a match.

NOTE: If the pilot is too high or low, you can adjust it. See the Adjust the Surface Burner Pilots If Necessary section of the Installation Instructions.

4. Lower the cooktop. Your surface burners are now ready for use.
5. Observe the lighted burners. Compare the flames to pictures in the Problem Solver. If any flame is unsatisfactory, call for service.

Lighting Instructions for Electric Ignition Models

Your surface burners are lighted by electric ignition, eliminating the need for standing pilot lights with constantly burning flames.

In case of a power failure, you can light the surface burners on your range with a match. Hold a lighted match to the burner, then turn the knob to the LITE position. **Use extreme caution when lighting burners this way.**

Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

The electrode of the spark igniter is exposed. When one burner is turned to LITE, *all* the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

Surface Burner Controls

The knobs that turn the surface burners on and off are marked as to which burners they control.

The two knobs on the left control the left front and left rear burners. The two knobs on the right control the right front and right rear burners.

On ranges with sealed burners:

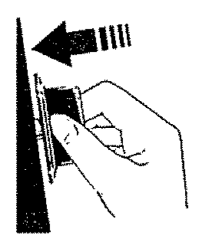
- The smaller burner (right rear position) will give the best simmer results. It offers precise cooking performance for delicate foods, such as sauces or foods which need to cook over low heat for a long time. It can be turned down to a very low simmer setting.
- The right front burner is higher powered than the others and will bring liquids to a boil quicker (natural gas installations only).
- On some models, the burners are all the same size and power.

Before Lighting a Burner

- If drip pans are supplied with your range, they should be used at all times.
- Make sure all grates on the range are in place before using a burner.

To Light a Surface Burner

Electric Ignition Models:



Push the control knob in and turn it to LITE. You will hear a little "clicking" noise—the sound of the electric spark igniting the burner.

Standing Pilot Models:

Push the control knob in and turn it to HI position. The burner should light within a few seconds.

After the burner ignites, turn the knob to adjust the flame size.

Flame will be almost horizontal and will lift slightly away from the burner when the burner is first turned on. A blowing sound may be heard the first few seconds. This normal sound is due to improved injection of gas and air into the burner. Put a pan on the burner before lighting it, or adjust the flame to match pan size as soon as it lights, and the blowing sound will stop.

After Lighting a Burner

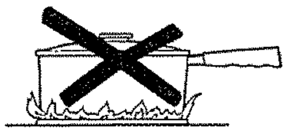
- After the burner ignites, turn the knob to adjust the flame.
- Check to be sure the burner you turned on is the one you want to use.
- Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.

(continued next page)

How to Select Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat.

The flame size on a gas burner should match the cookware you are using.



FOR SAFE HANDLING OF COOKWARE NEVER LET THE FLAME EXTEND UP THE SIDES OF THE COOKWARE. Any flame larger than the bottom of the cookware is wasted and only serves to heat the handle.

Top-of-Range Cookware

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

Cast-Iron: If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some cookware may melt.
Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

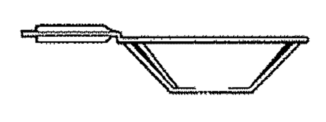
Glass: There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top-of-range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

Heatproof Glass Ceramic: Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

Stainless Steel: This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.

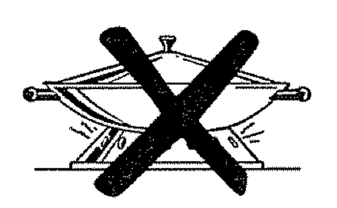
Wok This Way

(on models with sealed burners)



We recommend that you use a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store.

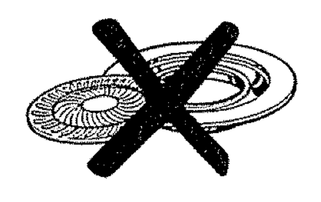
A traditional round bottom wok can be used with Wok Holder accessory, model JXWK which can be ordered from your appliance dealer. The Wok Holder fits on top of the range grate to provide support and proper air circulation for traditional round bottom woks only. Do not use flat bottomed woks with the Wok Holder.



Do not use a wok on any other support ring. Placing the ring over the burner grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable current standards. This could be dangerous to your health. Do not try to use such woks without the ring unless you are using the Wok Holder. You could be seriously burned if the wok tipped over.

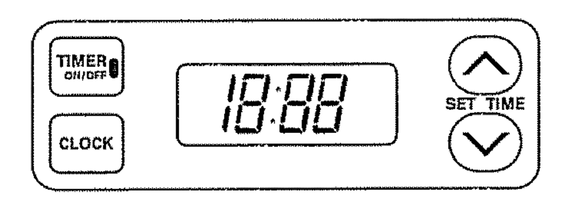
Stove Top Grills

(on models with sealed burners)



Do not use stove top grills on your sealed gas burners. If you use the stove top grill on the sealed gas burner it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be hazardous to your health.

Clock and Timer (on some models)



(appearance may vary)

Follow the directions below if your range has the clock and timer shown above. You have the choice of having the timer show the time counting down or the time of day. In either case, the timer will signal at the end of the timer period to alert you that the time is up.

To Set the Clock

NOTE: When you first plug in the range or after a power failure, the entire Clock/Timer display will light up.

1. Press the CLOCK pad.
2. Press and hold the UP or DOWN pad and the time of day will change 10 minutes at a time. To change the time by single minutes, give the pads short taps.
3. Press the CLOCK pad to start the clock.

To Set the Timer

1. Press the TIMER ON/OFF pad.
2. Use the UP and DOWN pads to set the timer. Short taps on the UP or DOWN pad change the timer's setting one minute at a time. Pressing and continuing to hold the UP pad increases the setting ten minutes at a time.
3. Once you have set your timer, press the TIMER ON/OFF pad to start timing. As the timer counts down a signal will indicate when one minute is left. After this signal, the display will count down in seconds. When time runs out, a final signal will sound. Press the TIMER ON/OFF pad to stop the signal.

To Change or Cancel the Timer Setting

When the timer is counting down, use the UP and DOWN pads to change the remaining time, or press the TIMER ON/OFF pad to stop the timer. The timer cannot be cancelled unless you have fully completed "set timer" instructions above.

To Display the Clock While the Timer Is Operating

Pressing the CLOCK pad while the timer is operating will not interfere with the timer's operation; the display will change to show the clock, but the timer will continue to count down and will still signal when time is up. Press the TIMER ON/OFF pad again to change the display back to show the timer.

Using Your Oven

Before Using Your Oven

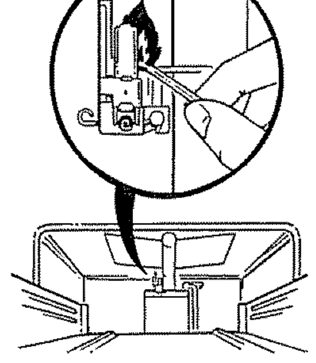
Be sure you understand how to set the control properly. Practice removing and replacing the shelves while the oven is cool. Read the information and tips on the following pages. Keep this manual handy where you can refer to it, especially during the first weeks of using your new range.

Lighting Instructions for Standing Pilot Models

Some models have standing oven pilots that must be lit initially.

To light the oven pilot:

1. Be sure the OVEN TEMP knob is in the OFF position.
2. Open the broiler drawer and remove the broiler pan and grid. This will make it easier for you to reach inside the broiler compartment.
3. Find the oven pilot port at the back of the broiler compartment. The long tube, running from front to back, is the oven burner. The pilot port is at the back, about one inch below the burner.
4. Using a long match or match holder, reach in and light the oven pilot.



- **To light the oven burner,** turn the OVEN TEMP knob to the desired temperature. The burner should light within 60 seconds.
- **Proper flame configuration:** While using the oven burner, visually check the burner flame in the broiler compartment. If flame does not burn as described in the Installation section of this manual, adjust the flame following the directions on those pages.
- **Power failure:** An electrical power failure will not affect a lighted standing oven pilot.

Lighting Instructions for Electric Ignition Models

The oven burner is lighted by electric ignition (on some models).

To light the burner, turn the OVEN TEMP knob to the desired temperature. The burner should ignite within 30-90 seconds.

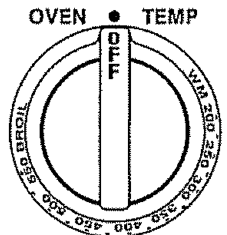
After the oven reaches the selected temperature, the oven burner cycles—off completely, then on with a full flame—to keep the oven temperature controlled.

Power Outage

CAUTION: Do not make any attempt to operate the electric ignition oven during an electrical power failure. The oven or broiler cannot be lit during a power failure. Gas will not flow unless the glow bar is hot.

If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off and cannot be re-lit until power is restored.

OVEN TEMP Knob



The OVEN TEMP knob is located on the control panel on the front of the range. Simply turn the knob to the desired cooking temperatures.

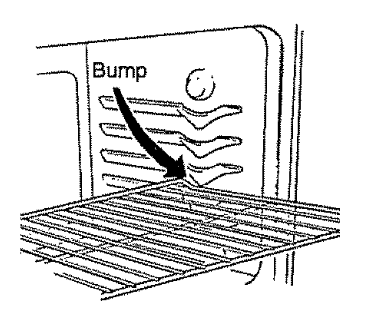
It will normally take 30-90 seconds before the flame comes on. After the oven reaches the selected temperature, the oven burner cycles—off completely, then on with a full flame—to maintain the selected temperature.

Oven Light

(on some models)

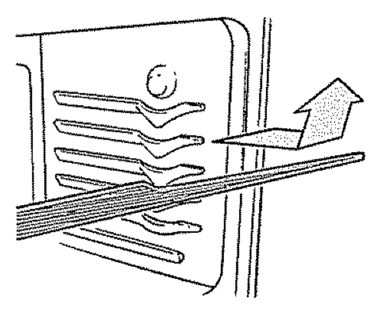
Use the switch on the control panel to turn the oven light on and off.

Oven Shelves



The shelves are designed with stop-locks so, when placed correctly on the shelf supports, they will stop before coming completely out of the oven and will not tilt when you are removing food from them or placing food on them.

When placing cookware on a shelf, pull the shelf out to the bump on the shelf support. Place the cookware on the shelf, then slide the shelf back into the oven. This will eliminate reaching into the hot oven.



To remove a shelf from the oven, pull it toward you, tilt the front end upward and pull the shelf out.

To replace, place the shelf on the shelf support with the stop-locks (curved extension of shelf) facing up and toward the rear of the oven. Tilt up the front and push the shelf toward the back of the oven until it goes past the bump on the shelf support. Then lower the front of the shelf and push it all the way back.

(continued next page)

Using Your Oven (continued)

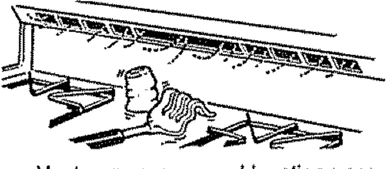
Shelf Positions

The oven has five shelf supports for baking and roasting as shown in this illustration—A (bottom), B, C, D and E (top). It also has a special low shelf position (R) for roasting extra large items, such as a large turkey—the shelf is not designed to slide out at this position. The shelf positions for cooking are suggested in the Baking and Roasting sections.

Oven Vents

The oven is vented through duct openings at the rear of the cooktop. See Features section. Do not block these openings when cooking in the oven—it is important that the flow of hot air from the oven and fresh air to the oven burners be uninterrupted.

- **The vent openings and nearby surfaces may become hot. Do not touch them.**
- **Do not leave plastic items on the cooktop—they may melt if left too close to the vent.**



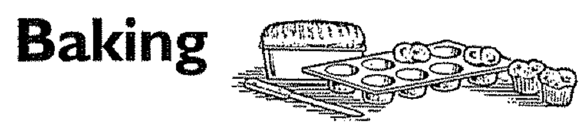
Vent appearance and location vary.

- **Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.**
- **Metal items will become very hot if they are left on the cooktop and could cause burns.**
- **Do not leave any items on the cooktop.** The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.

Oven Moisture

As your oven heats up, the temperature change of the air in the oven may cause water droplets to form on the door glass. These droplets are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.

Baking



Your oven temperature is controlled very accurately using an oven control system. It is recommended that you operate the oven for a number of weeks to become familiar with your new oven's performance. If you think an adjustment is necessary, see the Adjust the Oven Thermostat section.

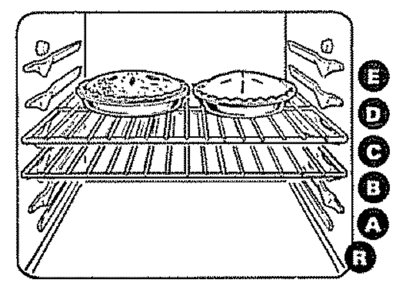
How to Set Your Range for Baking

To avoid possible burns, place the shelves in the correct position before you turn the oven on.

1. Close the oven door. Turn the OVEN TEMP knob to the desired temperature.
2. Check the food for doneness at the minimum time on the recipe. Cook longer if necessary.
3. Turn the OVEN TEMP knob to OFF and then remove food.

Oven Shelves

Arrange the oven shelf or shelves in the desired locations while the oven is cool. The correct shelf position depends on the kind of food and the browning desired.



As a general rule, place most foods in the middle of the oven, on either shelf position B or C. See the following chart for suggested shelf positions.

Type of Food	Shelf Position
Angel food cake	A
Biscuits or muffins	B or C
Cookies or cupcakes	B or C
Brownies	B or C
Layer cakes	B or C
Bundt or pound cakes	A or B
Pies or pie shells	B or C
Frozen pies	A (on cookie sheet)
Casseroles	B or C
Roasting	B or R

Preheating

Preheat the oven if the recipe calls for it. Preheat means bringing the oven up to the specified temperature before putting the food in the oven. To preheat, set the oven at the correct temperature—selecting a higher temperature does not shorten preheat time.

Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads. For most casseroles and roasts, preheating is not necessary. For ovens without a preheat indicator light or tone, preheat 10 minutes. After the oven is preheated place the food in the oven as quickly as possible to prevent heat from escaping.

Baking Pans

Use the proper baking pan. The type of finish on the pan determines the amount of browning that will occur.

- Dark, rough or dull pans absorb heat resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.
- Shiny, bright and smooth pans reflect heat, resulting in a lighter, more delicate browning. Cakes and cookies require this type of pan.
- Glass baking dishes also absorb heat. When baking in glass baking dishes, the temperature may need to be reduced by 25°F. (13°C.).
- If you are using dark non-stick pans, you may find that you need to reduce the oven temperature 25°F. (13°C.) to prevent over-browning.

Pan Placement

For even cooking and proper browning, there must be enough room for air circulation in the oven. Baking results will be better if baking pans are centered as much as possible rather than being placed to the front or to the back of the oven.

Pans should not touch each other or the walls of the oven. Allow 1- to 1½-inch (2.5- to 4-cm) space between pans as well as from the back of the oven, the door and the sides. If you need to use two shelves, stagger the pans so one is not directly above the other.

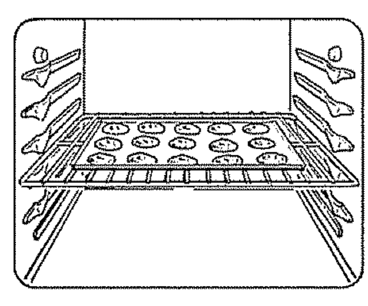
(continued next page)

Baking Guides

When using prepared baking mixes, follow package recipe or instructions for the best baking results.

Cookies

When baking cookies, flat cookie sheets (without sides) produce better-looking cookies. Cookies baked in a jelly roll pan (short sides all around) may have darker edges and pale or light browning may occur.



Do not use a cookie sheet so large that it touches the walls or the door of the oven.

For best results, use only one cookie sheet in the oven at a time.

Pies

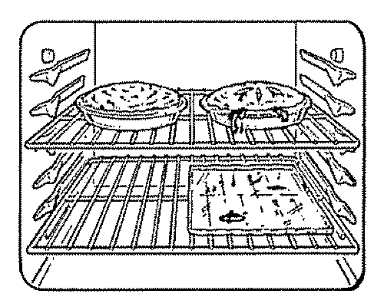
For best results, bake pies in dark, rough or dull pans to produce a browner, crisper crust. Frozen pies in foil pans should be placed on an aluminum cookie sheet for baking since the shiny foil pan reflects heat away from the pie crust; the cookie sheet helps retain it.

Cakes

When baking cakes, warped or bent pans will cause uneven baking results and poorly shaped products. A cake baked in a pan larger than the recipe recommended will usually be crisper, thinner and drier than it should be. If baked in a pan smaller than recommended, it may be undercooked and batter may overflow. Check the recipe to make sure the pan size used is the one recommended.

Aluminum Foil

Never cover the oven bottom with aluminum foil.



Never entirely cover a shelf with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking. A smaller sheet of foil may be used to catch a spillover by placing it on a lower shelf several inches below the food.

Don't Peek

Set the timer for the estimated cooking time and do not open the door to look at your food. Most recipes provide minimum and maximum baking times such as "bake 30-40 minutes."

DO NOT open the door to check until the minimum time. Opening the oven door frequently during cooking allows heat to escape and makes baking times longer. Your baking results may also be affected.

Adjust the Oven Thermostat—*Do It Yourself!*

You may feel that your new oven cooks differently than the one it replaced. We recommend that you use your new oven for a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide.

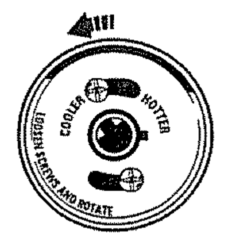
If you think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself. If you think it is too hot, adjust the thermostat to make it cooler. If you think it is too cool, adjust the thermostat to make it hotter.

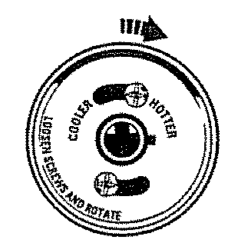
We do not recommend the use of thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your new oven. These thermometers may vary 20–40°F. (11–22°C.).

To Adjust the Thermostat:

Pull the OVEN TEMP knob off the range and look at the back side.

To make adjustment, loosen (approximately one turn), but do not completely remove, the two screws on the back of the knob. With the back of the knob facing you, hold the outer edge of the knob with one hand and turn the front of the knob with the other hand.





(appearance may vary)

To raise the oven temperature, move the top screw toward the right. You'll hear a click for each notch you move the knob. To lower the temperature, move the top screw toward the left. Each click will change the oven temperature approximately 10°F. (6°C.). [Range is plus or minus 60°F. (33°C.) from the arrow.]

We suggest that you make the adjustment one click from the original setting and check oven performance before making any additional adjustments.

After the adjustment is made, retighten screws so they are snug, but be careful not to overtighten. Reinstall knob on range and check performance.

Air Adjustment Shutter for Oven Burners

The air adjustment shutter for the bottom burner regulates the flow of air to the flames.

See the Installation Instructions of this manual for instructions for location and proper adjustment of the shutter.

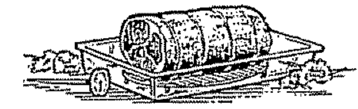
The Type of Margarine Will Affect Baking Performance

Most recipes for baking have been developed using high fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.

Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

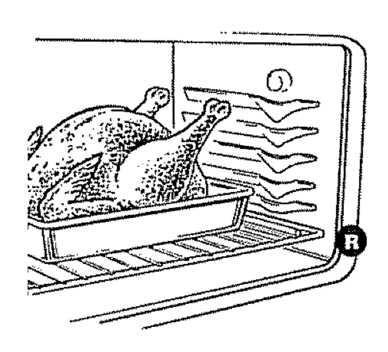
Federal standards require products labeled "margarine" to contain at least 80% fat by weight. Low fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affect the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

Roasting



If your model has a latch, do not lock the oven door during roasting. The latch is used for self-cleaning only.

Roasting is cooking by dry heat. Tender meat or poultry can be roasted uncovered in your oven. Roasting temperatures, which should be low and steady, keep spattering to a minimum.



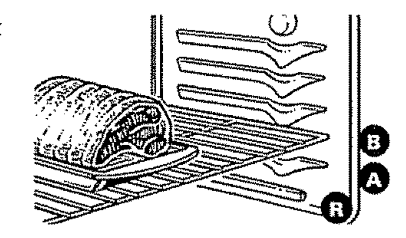
The oven has a special low shelf position (R) just above the oven bottom. Use it when extra cooking space is needed, for example, when roasting a large turkey. The shelf is not designed to slide out at this position.

Roasting is really a baking procedure used for meats. Therefore, the oven controls are set for Baking. (You may hear a slight clicking sound indicating the oven is working properly.)

Most meats continue to cook slightly while standing after being removed from the oven. Recommended standing time for roasts is 10 to 20 minutes. This allows the roasts to firm up and makes them easier to carve. The internal temperature will rise about 5° to 10°F. (3° to 6°C.). If you wish to compensate for the temperature rise, remove the roast from the oven when its internal temperature is 5° to 10°F. (3° to 6°C.) less than the temperature shown in the Roasting Guide.

Remember that food will continue to cook in the hot oven and therefore should be removed when the desired internal temperature has been reached.

1. Position oven shelf at position B for small size roast [3 to 5 lbs. (1.3 to 2.3 kg)] and at position R for larger roasts.



2. Check the weight of the meat. Place the meat fat-side-up or the poultry breast-side-up on roasting grid in a shallow pan. The melting fat will baste the meat. Select a pan as close to the size of the meat as possible. (The broiler pan with grid is a good pan for this.)
3. Turn the OVEN TEMP knob to the desired temperature (you may hear a slight clicking sound, indicating the oven is working properly). See the Roasting Guide for temperatures and approximate cooking times.
4. When roasting is finished, turn the OVEN TEMP knob to OFF and then remove the food from the oven.

Dual Shelf Cooking

This allows more than one food to be cooked at the same time. For example: While roasting a 20-lb. (10 kg) turkey on shelf position R, a second shelf (if so equipped) may be added on position D so that an additional food such as scalloped potatoes can be cooked at the same time. Foods cooked with the turkey should be added toward the end of the time allowed for the turkey. For example, potatoes which cook for 1 hour should be added to the oven 1 hour before the end of cooking time for the turkey.

Use of Aluminum Foil

You can use aluminum foil to line the broiler pan. This makes clean-up easier when using the pan for marinating, cooking with fruits, cooking heavily cured meats or basting food during cooking. Press the foil tightly around the inside of the pan.

Frozen Roasts

Frozen roasts of beef, pork, lamb, etc., can be started without thawing, but allow 15 to 25 minutes per pound (450 grams) additional time [15 minutes per pound for roasts under 5 pounds (2.3 kg), more time for larger roasts].

Make sure poultry is thawed before roasting. Unthawed poultry often does not cook evenly. Some commercial frozen poultry can be cooked successfully without thawing. Follow the directions given on the package label.

Roasting Guide

Type	Oven Temperature	Doneness	Approximate Roasting Time in Minutes per Pound		Internal Temperature
Meat			3 to 5 lbs. (1.4 to 2.3 kg)	6 to 8 lbs. (2.7 to 3.6 kg)	
Tender cuts; rib, high quality sirloin tip, rump or top round*	325°F. (163°C.)	Rare: Medium: Well Done:	24–35 35–39 39–45	18–25 25–31 31–33	140–150°F. (60–66°C.)† 150–160°F. (66–71°C.) 170–185°F. (77–85°C.)
Lamb leg or bone-in shoulder*	325°F. (163°C.)	Rare: Medium: Well Done:	21–25 25–30 30–35	20–23 24–28 28–33	140–150°F. (60–66°C.)† 150–160°F. (66–71°C.) 170–185°F. (77–85°C.)
Veal shoulder, leg or loin*	325°F. (163°C.)	Well Done:	35–45	30–40	170–180°F. (77–82°C.)
Pork loin, rib or shoulder*	325°F. (163°C.)	Well Done:	35–45	30–40	170–180°F. (77–82°C.)
Ham, precooked	325°F. (163°C.)	To Warm:	18–23 minutes per pound (450 grams) any weight		115–125°F. (46–52°C.)
Poultry			3 to 5 lbs. (1.4 to 2.3 kg)	Over 5 lbs. (2.3 kg)	
Chicken or Duck	325°F. (163°C.)	Well Done:	35–40	30–35	185–190°F. (85–88°C.)
Chicken pieces	350°F. (177°C.)	Well Done:	35–40		185–190°F. (85–88°C.)
			10 to 15 lbs. (4.5 to 6.8 kg)	Over 15 lbs. (6.8 kg)	In thigh:
Turkey	325°F. (163°C.)	Well Done:	16–22	12–19	185–190°F. (85–88°C.)

*For boneless rolled roasts over 6" (15 cm) thick, add 5 to 10 minutes per pound (450 grams) to times given above.

†The U.S. Department of Agriculture says, "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F. (60°C.) means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)

Broiling

Broiling is cooking food by direct heat from above the food. Your range has a convenient compartment below the oven for broiling. It also has a specially designed broiler pan and grid that allows the dripping fat to drain away from the high heat of the gas flame.

It is recommended that meat be cooked to at least an INTERNAL temperature of 160°F. (71°C.) and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. (82°C.) Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

Distance from the heat source may be changed by positioning the broiler pan and grid on one of the three shelf positions in the broiler compartment—A (bottom of broiler compartment), B (middle) and C (top).

Most fish and tender cuts of meat can be broiled. Follow these directions to keep spattering and smoking to a minimum.

The oven and broiler compartment doors must be *closed* during broiling.

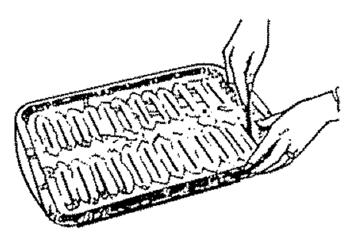
Turn most foods once during cooking (the exception is thin fillets of fish; oil one side, place that side down on the broiler grid and cook without turning until done). Time the food for about one-half the total cooking time, turn the food, then continue to cook to the preferred doneness.

How to Broil

1. The broiler compartment does not need to be preheated for broiling.
2. If the meat has fat or gristle around the edge, cut vertical slashes through both about 2" (5 cm) apart, but do not cut into meat. If desired the fat may be trimmed, leaving a layer about 1/8" (3 mm) thick.
3. Arrange the food on the grid and position the broiler pan on the appropriate shelf in the broiler compartment. Placing the food closer to flame sears the exterior and increases the surface browning of food, but also increases spattering and the possibility of fats and meat juices igniting.
4. Close the broiler door and turn the OVEN TEMP knob to BROIL.
5. When broiling is finished, turn the OVEN TEMP knob to OFF. Remove the broiler pan from the broiler compartment and serve the food immediately. Do not leave a soiled broiler pan and grid inside the range.

Use of Aluminum Foil

You can use aluminum foil to line your broiler pan and broiler grid. However, you must mold the foil tightly to the grid and cut slits in it just like the grid.



Without the slits, the foil will prevent fat and meat juices from draining to the broiler pan. The juices could become hot enough to catch on fire. If you do not cut the slits, you are frying, not broiling.

Questions & Answers

Q. When broiling, is it necessary to always use a grid in the pan?

A. Yes. Using the grid suspends the meat over the pan. As the meat cooks, the juices fall into the pan, thus keeping the meat drier. Juices are protected by the grid and stay cooler, thus preventing excessive spatter and smoking.

Q. Should I salt the meat before broiling?

A. No. Salt draws out the juices and allows them to evaporate. Always salt after cooking. Turn the meat with tongs; piercing the meat with a fork also allows the juices to escape. When broiling poultry or fish, brush each side often with butter.

Q. Why are my meats not turning out as brown as they should?

A. Check to see if you are using the recommended broil position. Broil for the longest period of time indicated in the Broiling Guide. Turn the food only once during broiling.

Broiling Guide

The oven and broiler compartment doors must be *closed* during broiling.

- Always use the broiler pan and grid that comes with your range. It is designed to minimize smoking and spattering by trapping juices in the shielded lower part of the pan.
- For steaks and chops, slash fat evenly around the outside edges of the meat. To slash, cut crosswise through the outer fat surface just to the edge of the meat. Use tongs to turn the meat over to prevent piercing the meat and losing juices.
- If desired, marinate meats or chicken before broiling. Or brush with barbecue sauce last 5 to 10 minutes only.
- When arranging the food on the pan, do not let fatty edges hang over the sides because dripping fat could soil the oven.
- The broiler compartment does not need to be preheated. However, for very thin foods, or to increase browning, preheat if desired.
- Frozen steaks can be broiled by positioning the broiler pan and grid at next lowest shelf position and increasing cooking time given in this guide 1½ times per side.

Food	Quantity and/or Thickness	Broil Position	1st Side Minutes	2nd Side Minutes	Comments
Bacon	1/2 lb. (227 g) (about 8 thin slices)	B	4	3	Arrange in single layer.
Ground Beef Well Done	1 lb. (450 g) (4 patties) 1/2"–3/4" (13–19 mm) thick	B	10–11	4–5	Space evenly. Up to 8 patties take about same time.
Beef Steaks					
Rare	1" (2.5 cm) thick	C	9	7	Steaks less than 1" (2.5 cm) thick cook through before browning. Pan frying is recommended.
Medium	[1–1½ lbs. (450 g–680 g)]	C	12	5–6	
Well Done		B	13	8–9	
Rare	1½" (3.8 cm) thick	C	10	6–7	Slash fat.
Medium	[2–2½ lbs. (907 g–1.13 kg)]	C	12–15	10–12	
Well Done		B	25	16–18	
Chicken	1 whole [2–2½ lbs. (907 g–1.13 kg)] split lengthwise	A	30–35	15	Reduce times about 5 to 10 minutes per side for cut-up chicken. Brush each side with melted butter. Broil with skin side down first.
	Bone-in, 4 bone-in breasts	A	25–30	10–15	
Bakery Products					
Bread (Toast) or Toaster Pastries	2–4 slices 1 pkg. (2)	C	2–3	1/2–1	Space evenly. Place English muffins cut-side-up and brush with butter, if desired.
English Muffins	2, split	C	3–5		
Lobster Tails	2–4 [6–8 oz. (170 g–227 g) each]	A	13–16	Do not turn over.	Cut through back of shell and spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish	1 lb. (450 g) fillets 1/4"–1/2" (6–13 mm) thick	C	5	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during broiling, if desired. Preheat broiler to increase browning.
Ham Slices	1" (2.5 cm) thick	B	8	8	Increase times 5 to 10 minutes per side for 1½" (3.8 cm) thick or home cured.
Precooked	1/2" (13 mm) thick	B	6	6	
Pork Chops Well Done	2 [1/2" (13 mm) thick]	B	10	4–5	Slash fat.
	2 [1" (2.5 cm) thick], about 1 lb. (450 g)	B	13	9–12	
Lamb Chops					
Medium	2 [1" (2.5 cm) thick],	B	8	4–7	Slash fat.
Well Done	about 10–12 oz. (284–340 g)	B	10	10	
Medium	2 [1½" (3.8 cm) thick],	B	10	4–6	
Well Done	about 1 lb. (450 g)	B	17	12–14	
Wieners, similar precooked sausages, bratwurst	1 lb. (450 g) pkg. (10)	C	6	1–2	If desired, split sausages in half length-wise; cut into 5–6" (13–15 cm) pieces.

Care and Cleaning

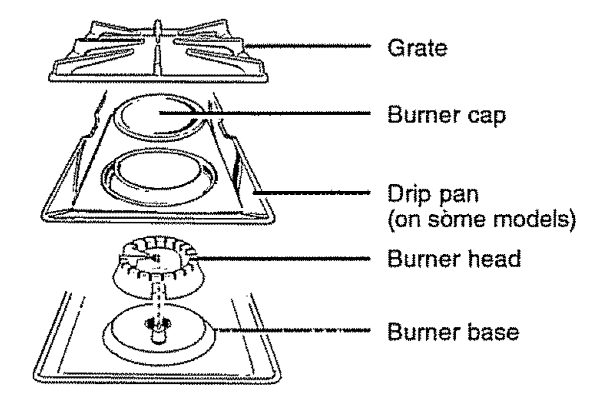
Proper care and cleaning are important so your range will give you efficient and satisfactory service. Follow these directions carefully in caring for it to help assure safe and proper maintenance.

BE SURE ELECTRICAL POWER IS DISCONNECTED BEFORE CLEANING ANY PART OF YOUR RANGE.

Sealed Burner Assemblies

(on some models)

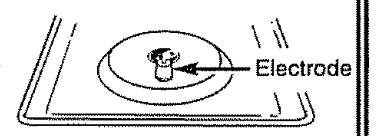
CAUTION: DO NOT OPERATE THE BURNER WITHOUT ALL BURNER PARTS AND DRIP PANS (IF SO EQUIPPED) IN PLACE.



Turn all the controls off before removing burner parts and drip pans (if so equipped).

The burner grates, caps, heads and drip pans (if so equipped) can be lifted off, making them easy to clean.

The electrode of the spark igniter is exposed when the burner head is removed. When one burner is turned to LITE, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

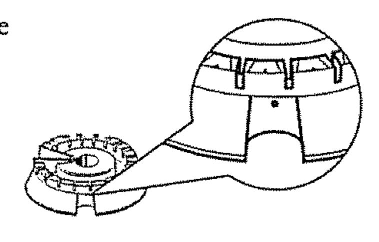


Burner Heads

(on sealed burners only)

NOTE: Before removing the burner heads and caps, remember their size and location. Replace them in the same location after cleaning.

For proper ignition, make sure the small hole in the section that fits over the electrode is kept open. A sewing needle or wire twist-tie works well to unclog it.



The slits in the burner heads of your range must be kept clean at all times for an even, unhampered flame.

You should clean the surface burners routinely, especially after bad spillovers, which could clog these openings.

To remove burned-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20-30 minutes. For more stubborn stains, use a toothbrush.

Before putting the burner head back, shake out excess water and then dry it thoroughly by setting it in a warm oven for 30 minutes.

Replace the burner heads and caps. Make sure that the heads and caps are replaced in the correct location. There is one small, 2 medium and one large cap.



After cleaning, make sure the slot in the burner head is positioned over the electrode.

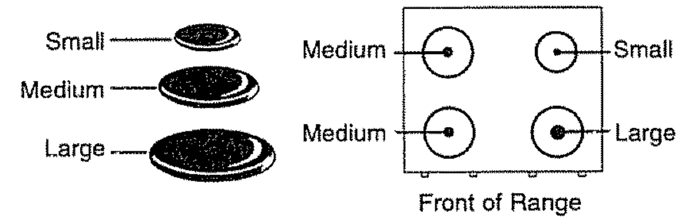
NOTE: On some models the burner heads and caps are all the same size and can be used in any of the 4 needed locations.

Burner Caps

(on sealed burners only)

Lift off when cool. Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles.

Dry them in a warm oven or with a cloth—don't reassemble them wet. Replace the burner caps.

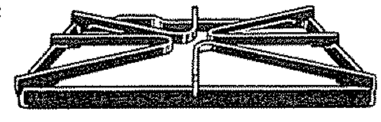


Make sure that caps are replaced on the correct size burner. There is one small, 2 medium and one large cap.

NOTE: On some models the caps are all the same size and can be used in any of the 4 needed locations.

Burner Grates

Lift out when cool. The grates should be washed regularly and, of course, after spillovers. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. After cleaning, dry them thoroughly by putting them in a warm oven for a few minutes. Don't put the grates back on the range while they are wet. When replacing the grates, be sure they're positioned securely over the burners.



To prevent rusting on cast iron grates, apply a light coating of cooking oil on the bottom of the grates.

To get rid of burned-on food, place the grates in a covered container (or plastic bag) with 1/4 cup (62 ml) ammonia to loosen the soil. Let sit overnight (or approximately 12 hours), then scrub with a soap-filled scouring pad if necessary. Rinse grates thoroughly and dry completely before replacing them on the range top.

Although they're durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures.

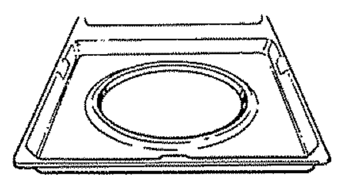
Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

CAUTION: **Do not clean the grates in a dishwasher or in a self-cleaning oven.**

Drip Pans

(on some models)

Remove the grates and lift out the drip pans. The drip pans can be cleaned in a dishwasher or by hand.



To get rid of burned-on food, place the drip pans in a covered container (or plastic bag) with 1/4 cup (62 ml) ammonia to loosen the soil. Then scrub with a soap-filled scouring pad if necessary.

When replacing the drip pans, make sure they are in the correct position.

CAUTION: Do not clean the drip pans in a self-cleaning oven.

Cooktop Surface

To avoid damaging the porcelain enamel surface of the cooktop and to prevent it from becoming dull, clean up spills right away. Foods with a lot of acid (tomatoes, sauerkraut, fruit juices, etc.) or foods with high sugar content could cause a dull spot if allowed to sit.

When the surface has cooled, wash and rinse. For other spills such as fat spatterings, etc., wash with soap and water once the surface has cooled. Then rinse and polish with a dry cloth.

Be careful when you clean the cooktop because the area over the pilot will be hot (on models with standing pilots).

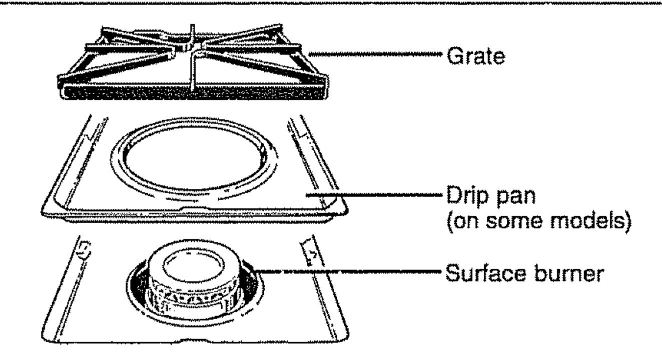
Do not store flammable materials in an oven or near the cooktop. Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

(continued next page)

Standard Twin Burners

(on some models)

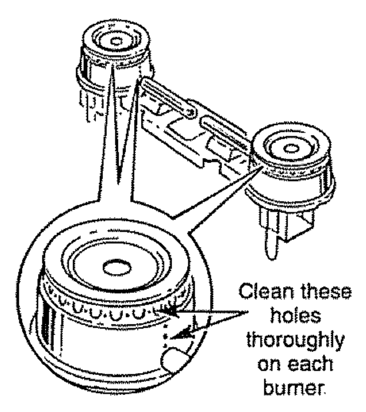
CAUTION: DO NOT OPERATE THE BURNER WITHOUT ALL BURNER PARTS AND DRIP PANS (IF SO EQUIPPED) IN PLACE.



On models with standard twin burners, the cooktop lifts up for easy access.

Turn all the controls off before removing burner parts and drip pans (if so equipped).

The burner grates and drip pans (if so equipped) can be lifted off, making them easy to clean.



The holes in the surface burners of your range must be kept clean at all times for proper ignition and an even, unhampered flame.

You should clean the surface burners routinely, especially after bad spillovers, which could clog these holes. Wipe off the surface burners. If heavy spillover occurs, remove the surface burners from the range. Burners lift out for cleaning. Lift up the cooktop and then lift out the surface burners.

To remove burned-on food, soak the surface burner in a solution of mild liquid detergent and water. Soak the surface burner for 20 to 30 minutes. For more stubborn stains use a cleanser like Soft Scrub® brand or Bon Ami® brand. Rinse well to remove any traces of the cleanser that might clog the burner openings. Do not use steel wool because it will clog the surface burner openings and scratch the surface burners. If the holes become clogged, clean them with a sewing needle or twist-tie.

Before putting the surface burner back, shake out excess water and then dry it thoroughly by setting it in a warm oven for 30 minutes. Then place it back in the range, making sure it is properly seated and level.

Check the flame pattern of each burner. If the flames are "jumpy" (not steady), clean the holes again with a sewing needle or twist-tie.

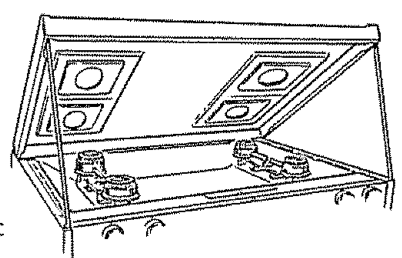
Lift-Up Cooktop

(on models with standard twin burners)

Clean the area under the cooktop often. Built-up soil, especially grease, may catch on fire.

To make cleaning easier, the cooktop may be lifted up.

To raise the cooktop:



1. Be sure the burners are turned off.
2. Remove the grates.
3. Grasp the two front burner wells and lift up.

Some models have dual support rods that will hold the cooktop up while you clean underneath it.

After cleaning under the cooktop with hot, soapy water and a clean cloth, lower the cooktop. Be careful not to pinch your fingers. Lower cooktop gently to avoid blowing out pilot flames (on models with standing pilots).

Oven Air Vents

Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range, under the kick panel, storage drawer or broiler drawer (depending on the model).

Broiler Pan and Grid

After broiling, remove the broiler pan from the oven or broiler compartment (depending on your model). Remove the grid from the pan. Carefully pour out grease from the pan into a proper container. Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.

If food has burned on, sprinkle the grid with detergent while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.

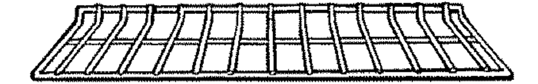
The broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner.

Both the broiler pan and grid can also be cleaned in a dishwasher.

Do not store a soiled broiler pan and grid anywhere in the range.

CAUTION: Do not clean the broiler pan or grid in a self-cleaning oven.

Oven Shelves



Clean the shelves with an abrasive cleanser or steel wool. After cleaning, rinse the shelves with clean water and dry with a clean cloth.

Control Panel and Knobs

It's a good idea to wipe the control panel after each use of the oven. Clean with mild soap and water, or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth.

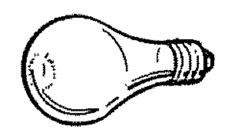
Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish. A 50/50 solution of vinegar and hot water works well.

The control knobs may be removed for easier cleaning. To remove knob, pull it straight off the stem. If knob is difficult to remove, place a towel or dishcloth between the knob and control panel and pull gently. Wash the knobs in soap and water, or vinegar solution, but do not soak.

Metal parts can be cleaned with soap and water. Do not use steel wool, abrasives, ammonia, acids or commercial oven cleaners. Dry with a soft cloth.

Oven Light Bulb

(on some models)




CAUTION: Disconnect electrical power to the oven at the main circuit breaker or fuse box before attempting to replace the oven light bulb. Do not touch a hot light bulb with wet hands or a wet cloth. Wait until the bulb has cooled and use a dry cloth.

The light bulb is located in the upper left corner of the oven. Replace the bulb with a 40 watt appliance bulb only.

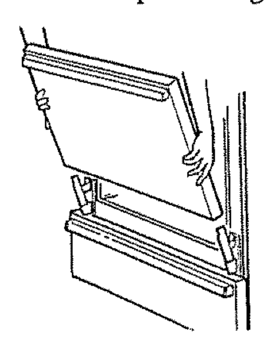
(continued next page)

Lift-Off Oven Door

The oven door is removable but it is heavy. You may need help removing and replacing the door.

To remove the door, open it a few inches to the special stop position that will hold the door open. Grasp firmly on each side and lift the door straight up and off the hinges.

NOTE: Be careful not to place hands between the hinge and the oven door frame as the hinge could snap back and pinch fingers.



To replace the door, make sure the hinges are in the special stop position. Position the slots in the bottom of the door squarely over the hinges. Then lower the door slowly and evenly over both hinges at the same time. If hinges snap back against the oven frame, pull them back out.

TO CLEAN THE DOOR:
(Do not immerse door in water.)

Inside of door:

- Allow to cool before cleaning. For light soil, wipe frequently with mild soap and water (especially after cooking meat). This will prolong the time between major cleanings. Rinse thoroughly.

  NOTE: Soap left on the oven door causes additional stains when the oven is reheated.

- For heavy soil, you can use an oven cleaner (to avoid damage to continuous clean oven surfaces, remove the door of these models before spraying) and follow label instructions. Rinse well.

  See "Cautions about using spray-on oven cleaners" below.

Outside of door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- **Do not use oven cleaners, cleansing powders or harsh abrasives such as steel wool pads on the outside of the door.**

Porcelain Oven Interior

(on all models except continuous cleaning models)

With proper care, the porcelain enamel interior will retain its attractive finish for many years.

Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleanser. Soap-filled steel wool pads may also be used. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause dull spots even after cleaning.

Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup (125 ml) ammonia in a shallow glass pan and leave in a cold oven overnight. The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food.

When necessary, you may use a commercial oven cleaner. Follow the package directions.

Cautions about using spray-on oven cleaners:

- Be careful where the oven cleaner is sprayed.
- Do not spray oven cleaner on the electrical controls and switches (on some models) because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.
- Do not allow a film from the cleaner to remain on the temperature sensing bulb—it could cause the oven to heat improperly. (The bulb is located at the rear of the oven.) Carefully wipe the bulb clean after each oven cleaning, being careful not to move the bulb as a change in its position could affect how the oven bakes.
- Do not spray any oven cleaner on the outside oven door, handles or any exterior surface of the oven, cabinets or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.

Oven Bottom

The oven bottom has a porcelain enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the shelf below the shelf you are cooking on. You can use aluminum foil if you do not cover the whole shelf. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic (such as tomatoes, sauerkraut and sauces with vinegar or lemon juice) may cause pitting and damage to the porcelain enamel surface and should be wiped up immediately.

If a spillover does occur on the oven bottom, allow the oven to cool first. Remove the oven bottom for easier clean-up and to prevent damage to the continuous cleaning oven coating (on some models).

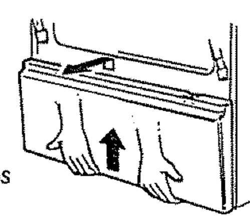
Frequent wipings with mild soap and water (particularly after cooking meat) will prolong the time between major cleanings. Rinse thoroughly. Soap left on the oven bottom can cause stains.

For heavy soil, use an abrasive cleaner or a soap-filled steel wool pad. A commercial oven cleaner may also be used, following the package directions.

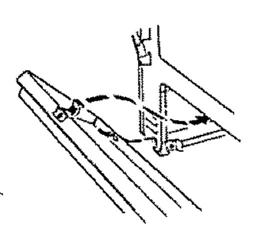
Removable Kick Panel

(on some models)

The kick panel may be removed for cleaning under the range.



To remove, lift up the bottom of the panel slightly to disengage the panel from the tabs at the base of the range. Pull the bottom of the panel forward until the spring clips are released at the top of the panel.



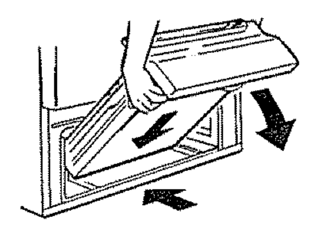
To replace, insert the two slots at the bottom of the panel onto the two tabs at the base of the range and push the top of the panel forward to engage the spring clips.

Removable Broiler Drawer

(on some models)

To remove:

1. When the broiler is cool, remove the grid and pan.
2. Pull the broiler drawer out until it stops, then push it back in about one inch.
3. Grasp the handle, lift and pull the broiler drawer out. Clean the broiler drawer with hot, soapy water.



To replace:

Hold the broiler drawer in the raised position as you slide it partway into the range. Then lower the drawer and push it completely closed.

Removable Storage Drawer

(on some models)

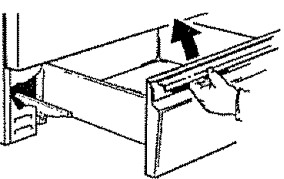
The storage drawer is a good place to store cookware and bakeware. Do not store plastics and flammable material in the drawer.

Do not overload the storage drawer. If the drawer is too heavy, it may slip off the track when opened.

The storage drawer may be removed for cleaning under the range. Clean the storage drawer with a damp cloth or sponge. Never use harsh abrasives or scouring pads.

To remove the storage drawer:

1. Pull the drawer straight out until it stops.
2. Tilt the front of the drawer up and free of the range.



To replace the storage drawer:

1. Set the stops on the back of the drawer over the stops in the range.
2. Slide the drawer evenly and straight back, so that the rails in the range are engaged.

(continued next page)

Special Care of the Continuous Cleaning Oven Interior

(on some models)

The special coating is a porous ceramic material, which is dark in color and feels slightly rough to the touch.

The continuous cleaning oven cleans itself while cooking. The oven walls are finished with a special coating that cannot be cleaned in the usual manner with soap, detergents, steel wool pads, commercial oven cleaners, coarse abrasive pads or coarse brushes. Use of such cleansers and/or the use of oven sprays will cause permanent damage.

If magnified, the surface would appear as peaks, valleys and sub-surface "tunnels." This rough finish tends to prevent grease spatters from forming little beads or droplets that run down the side walls of a hard-surface oven liner, leaving unsightly streaks that require hand cleaning. Instead, when spatter hits the porous finish, it is dispersed and partially absorbed. This spreading action increases the exposure of oven soil to heated air and makes it somewhat less noticeable.

Soil may not disappear completely and at some time after extended usage, stains may appear that cannot be removed.

The special coating works best on small amounts of spatter. It does not work well with larger spills, especially sugars, egg or dairy mixtures. The oven bottom does not have the continuous cleaning oven coating and can be removed and cleaned with a commercial oven cleaner.

This special coating is not used on the oven shelves, oven bottom or the inside of the oven door. Remove these to clean with a commercial oven cleaner to prevent damaging the continuous cleaning oven coating.

Make sure the oven bottom is in place before you turn the oven on for any reason.

Use care in removing and replacing the oven bottom and shelves and in placing and removing dishes and food to avoid scratching, rubbing or otherwise damaging the porous finish on the oven walls.

To Clean the Continuous Cleaning Oven:

1. Let range parts cool before handling. We recommend rubber gloves be worn when cleaning.
2. Remove shelves and cookware.
3. Soil visibility may be reduced by operating the oven at 400°F. (204°C.). Close the door and turn OVEN TEMP knob to 400°F. (204°C.). Time for at least four hours. Repeated cycles may be necessary before improvement in appearance is apparent.

Remember: During the operation of the oven, the door and other range surfaces will get hot enough to cause burns. Do not touch. Let the range cool before replacing the oven shelves.

4. If a spillover or heavy soiling occurs on the porous surface, as soon as the oven has cooled, remove as much of the soil as possible using a small amount of water and a stiff-bristle nylon brush. Use water sparingly and change it frequently, keeping it as clean as possible, and be sure to blot it up with paper towels, cloths or sponges. Do not rub or scrub with paper towels, cloths or sponges, since they will leave unsightly lint on the oven finish. If water leaves a white ring on the finish as it dries, apply water again and blot it with a clean sponge, starting at the edge of the ring and working toward the center.

The oven bottom has a porcelain enamel finish. The oven bottom comes out for cleaning away from the continuous cleaning oven.

The inside of the oven door has a porcelain enamel finish. The oven door lifts off for cleaning away from the continuous cleaning oven. For instructions on how to clean the inside of the oven door refer to the Lift-Off Oven Door section.

Do not use soap, detergent, steel wool pads, commercial oven cleaners, silicone oven sprays, coarse pads or coarse brushes on the porous surface. These products will spot, clog and damage the porous surface and reduce its ability to work.

Do not scrape the porous surface with a knife or spatula—they could permanently damage the finish.

Installation Instructions

FOR YOUR SAFETY

If you smell gas:

1. Open windows.
2. Don't touch electrical switches.
3. Extinguish any open flame.
4. Immediately call your gas supplier.

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

IMPORTANT: Save these instructions for the local electrical inspector's use.

INSTALLER: Leave these instructions with the appliance after installation is completed.

CONSUMER: Keep this Use and Care Manual and the Installation Instructions for future use.

This appliance must be properly grounded.

WARNING

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Refer to this manual. For assistance or additional information, consult a qualified installer, service agency, manufacturer (dealer) or the gas supplier.

Never reuse old flexible connectors. The use of old flexible connectors can cause gas leaks and personal injury. Alwnys use NEW flexible connectors when installing a gas appliance.

CAUTION

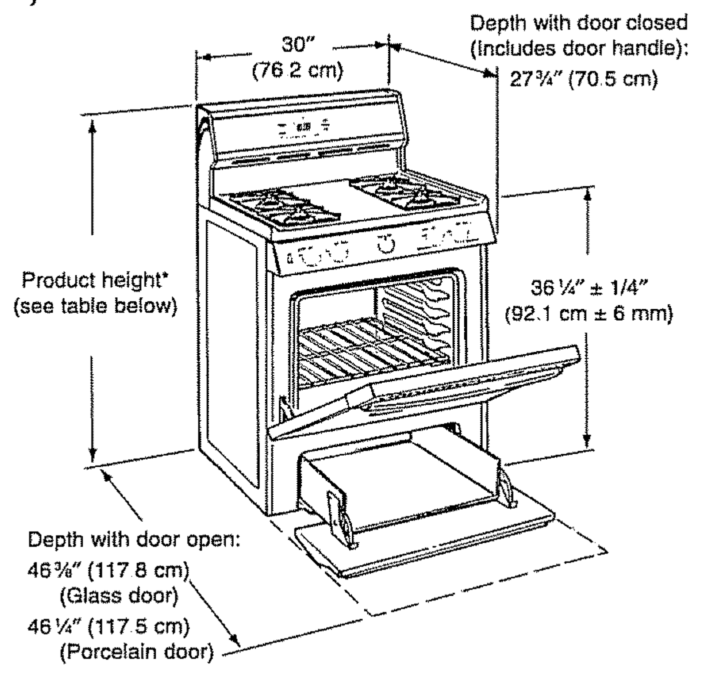
Do not attempt to operate the oven of this range during a power failure (electric ignition models only).

IMPORTANT

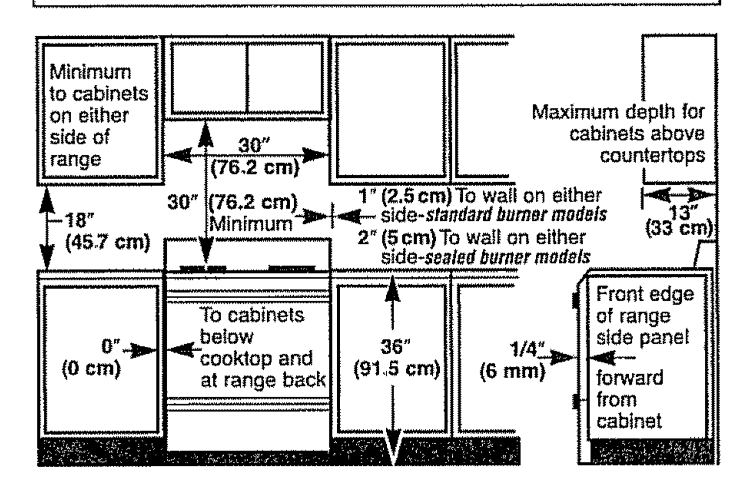
Remove all packing material and literature from oven before connecting gas and electrical supply to range.

DIMENSIONS AND CLEARANCES

Provide adequate clearances between the range and adjacent combustible surfaces.



*Product Height:			
40" (101.6 cm)	61021	61121	
	61028	61128	
45½" (115.5 cm)	71071	71171	
	71078	71178	
46½" (118.1 cm)	71671	72201	72765
	71675	72205	72768
	71678	72206	75191
	71761	72208	75198
	71768	72281	75201
	72181	72285	75205
	72188	72286	75206
	72191	72288	75208
	72198	72761	



(continued next page)

Important Safety Instructions

- **Installation of this range must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1, latest edition. In Canada, installation must conform with the current Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1 or the current Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2 and with local codes where applicable.**

This range has been design-certified by the American Gas Association according to ANSI Z21.1, latest edition and Canadian Gas Association according to CAN/CGA-1.1 latest edition. As with any appliance using gas and generating heat, there are certain safety precautions you should follow. You will find these precautions in the Important Safety Instructions section in the front of this manual. Read them carefully.

- Have your range installed by a qualified installer.
- Your range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, in accordance with the National Electrical Code (ANSI/NFPA 70, latest edition). In Canada, electrical grounding must be in accordance with the current CSA-C22.1 Canadian Electrical Code Part 1 and/or local codes. See Electrical Connections in this section.
- Before installing your range on linoleum or any other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand 180°F. (82°C.) without shrinking, warping or discoloring. Do not install the range over carpeting unless a sheet of 1/4″ (6 mm) thick plywood or similar insulator is placed between the range and carpeting.
- Make sure the wall coverings around the range can withstand heat generated by the range up to 200°F. (93°C.).
- Avoid placing cabinets above the range. To reduce the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the range that projects forward at least 5″ (12.7 cm) beyond the front of the cabinets.
- The ventilating hood must be constructed of sheet metal not less than 0.0122″ (.31 mm) thick. Install above the cooking top with a clearance of not less than 1/4″ (6 mm) between the hood and the underside of the combustible material or metal cabinet. The hood must be at least as wide as the appliance and centered over the appliance. Clearance between the cooking surface and the ventilation hood surface MUST NEVER BE LESS THAN 24″ (61 cm).

  EXCEPTION: Installation of a listed microwave oven or cooking appliance over the cooktop shall conform to the installation instructions packed with that appliance.
- If cabinets are placed above the range, allow a minimum clearance of 30″ (76.2 cm) between the cooking surface and the bottom of unprotected cabinets.
- If a 30″ (76.2 cm) clearance between cooking surface and overhead combustible material or metal cabinets cannot be maintained, protect the underside of the cabinets above the cooking top with not less than 1/4″ (6 mm) insulating millboard covered with sheet metal not less than 0.0122″ (.31 mm) thick.
- Clearance between the cooking surface and protected cabinets MUST NEVER BE LESS THAN 24″ (61 cm). The vertical distance from the plane of the cooking surface to the bottom of adjacent overhead cabinets extending closer than 1″ (2.5 cm) to the plane of the range sides must not be less than 18″ (45.7 cm). (See the Dimensions and Clearances illustration in this section.)
- CAUTION: Items of interest to children should not be stored in cabinets above a range or on the backsplash of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

WARNING

ll ranges can tip and injury could result. To prevent accidental tipping of the range, attach an approved Anti-Tip device to the wall and floor. (See Installing the Anti-Tip Device in this section.)

To check if the device is installed and engaged properly, remove the storage drawer and inspect the rear leveling leg. Make sure it fits securely into the slot.

If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the Anti-Tip device is engaged when you push the range back against the wall.

- For your safety, never use your range for warming or heating the room. Your oven and cooktop are not designed to heat your kitchen. Top burners should not be operated without cookware on the grate. Such abuse could result in fire and damage to your range and will void your warranty.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. Explosions or fires could result.
- Do not use oven for a storage area. Items stored in the oven can ignite.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.

GENERAL

- See the Dimensions and Clearances illustration in this section for all rough-in and spacing dimensions. These dimensions must be met for safe use of your range. The location of the electrical outlet and pipe opening (see Gas Pipe and Electric Outlet Locations) may be adjusted to meet specific requirements.
- The range may be placed with 0" (0 cm) clearance (flush) at the back wall and side walls of the range.

LOCATION

Do not locate the range where it may be subject to strong drafts. Any openings in the floor or wall behind the range should be sealed. Make sure the openings around the base of the range that supply fresh air for combustion and ventilation are not obstructed by carpeting or woodwork.

PROTECT YOUR FLOOR

Your range, like many other household items, is heavy and can settle into soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. Use care when moving the range on this type of flooring. It is recommended that the following simple and inexpensive instructions be followed to protect your floor.

The range should be installed on a sheet of plywood (or similar material). *When the floor covering ends at the front of the range,* the area that the range will rest on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering. This will allow the range to be moved for cleaning or servicing.

MODEL AND SERIAL NUMBER LOCATION

Depending on your range, you'll find the model and serial numbers on a label on the front frame of the range, behind the storage drawer, broiler drawer or kick panel.

TOOLS YOU WILL NEED

- Phillips and flat-blade screwdrivers
- Pencil and ruler
- Two pipe wrenches (one for backup)
- 1⅜" open-end or adjustable wrench
- Nut drivers or wrenches: 3/16" and 1/4"

ADDITIONAL MATERIALS YOU MAY NEED

- Gas line shut-off valve
- Pipe joint sealant or UL-approved pipe thread tape with Teflon* that resists action of natural and LP gases
- Flexible metal appliance connector (1/2" I.D.). A 5-foot (1.5 m) length is recommended for ease of installation but other lengths are acceptable. Never use an old connector when installing a new range.
- Flare union adapter for connection to gas supply line (3/4" or 1/2" NPT x 1/2" I.D.)
- Flare union adapter for connection to pressure regulator on range (1/2" NPT x 1/2" I.D.)

*Teflon: Registered trademark of DuPont

(continued next page)

PREPARATION

- Remove all tape and packaging. Lift up the cooktop (on models with standard twin burners) and remove any packing material under it. Make sure the standard twin burners are properly seated and level.
- Remove plastic film that covers some chrome parts (around oven door, side trim).
- Take the accessory pack out of the oven.
- Check to be sure that no range parts have come loose during shipping.

STEP 1
Provide Adequate Gas Supply

Your range is designed to operate at a pressure of 4″ (10.2 cm) of water column on natural gas or, if designed for LP gas (propane or butane), 10″ (25.4 cm) of water column. Make sure you are supplying your range with the type of gas for which it is designed. This range is convertible for use on natural or propane gas. If you decide to use this range on LP gas, conversion must be made by a qualified LP installer before attempting to operate the range on that gas.

For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 4″ (10.2 cm) and 13″ (33 cm) of water column. For LP gas, the pressure supplied must be between 10″ (25.4 cm) and 13″ (33 cm) of water column. When checking for proper operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1″ (2.5 cm) greater than the operating (manifold) pressure as given above. The pressure regulator located at the inlet of the range manifold must remain in the supply line regardless of whether natural or LP gas is being used. A flexible metal appliance connector used to connect the range to the gas supply line should have an I.D. of 1/2″ and be 5 feet (1.5 m) in length for ease of installation. In Canada, flexible connectors must be single wall metal connectors no longer than 6 feet (1.8 m) in length.

STEP 2
Connect the Range to Gas

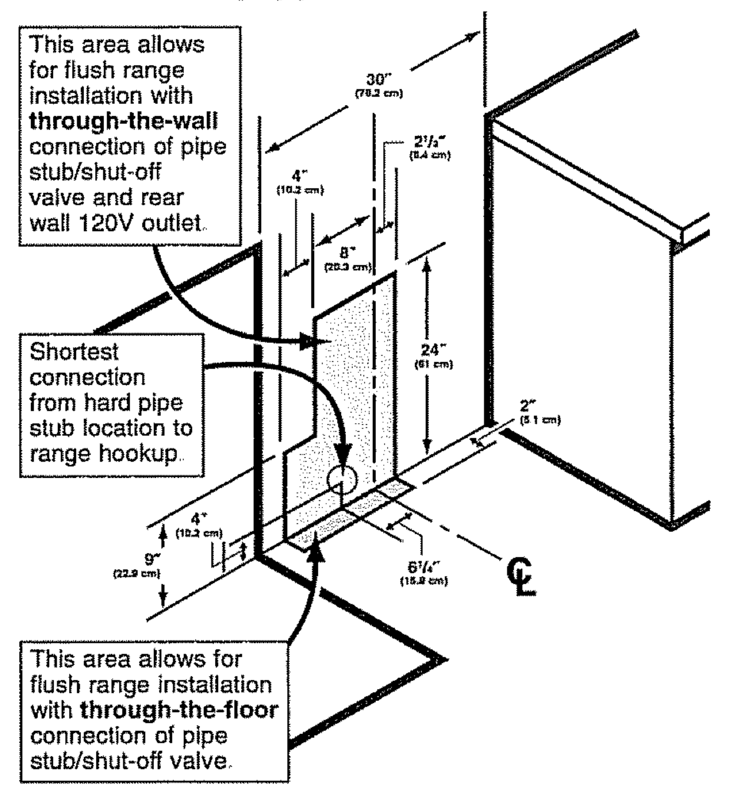
Shut off the main gas supply valve before disconnecting the old range and leave it off until new hook-up has been completed. Don't forget to relight the pilot on other gas appliances when you turn the gas back on.

Because hard piping restricts movement of the range, the use of an A.G.A.-certified flexible metal appliance connector is recommended unless local codes require a hard-piped connection. Never use an old connector when installing a new range. If the hard piping method is used, you must carefully align the pipe; the range cannot be moved after the connection is made.

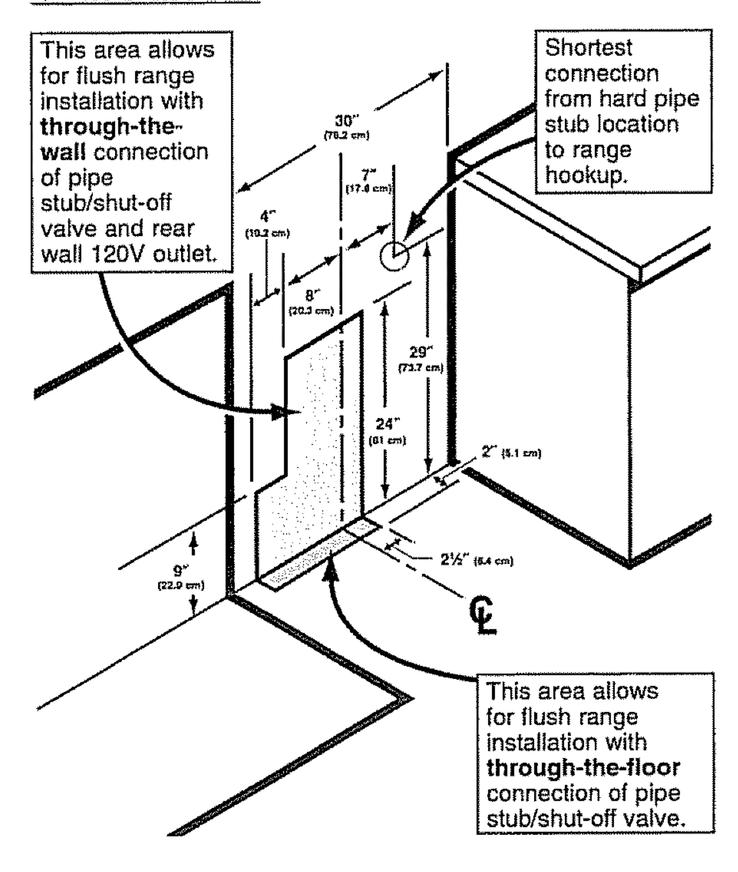
To prevent gas leaks, use pipe joint compound or wrap Teflon* pipe thread tape around all male (external) pipe threads.

*Teflon: Registered trademark of DuPont

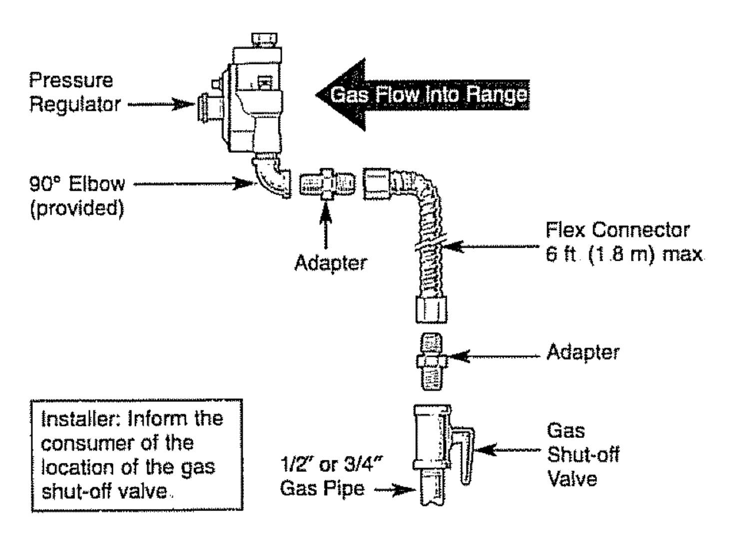
Gas Pipe and Electric Outlet Locations for Models Equipped with Sealed Burners



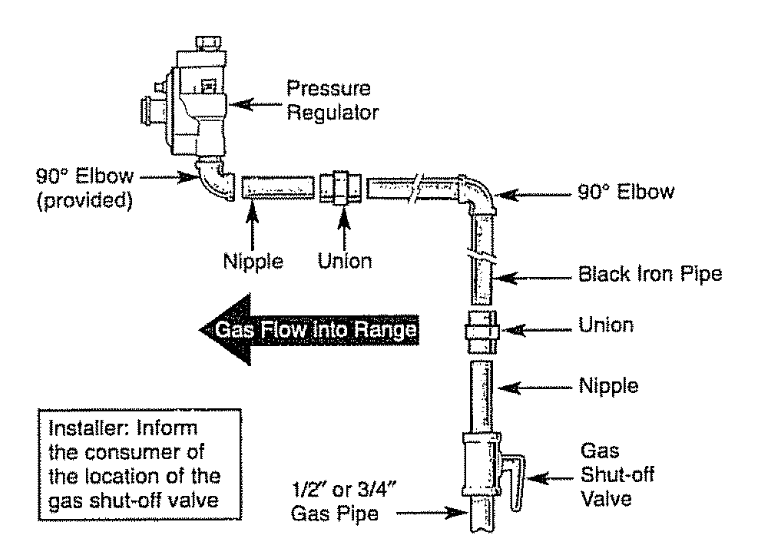
Gas Pipe and Electric Outlet Locations for Models Equipped with Standard Twin Burners



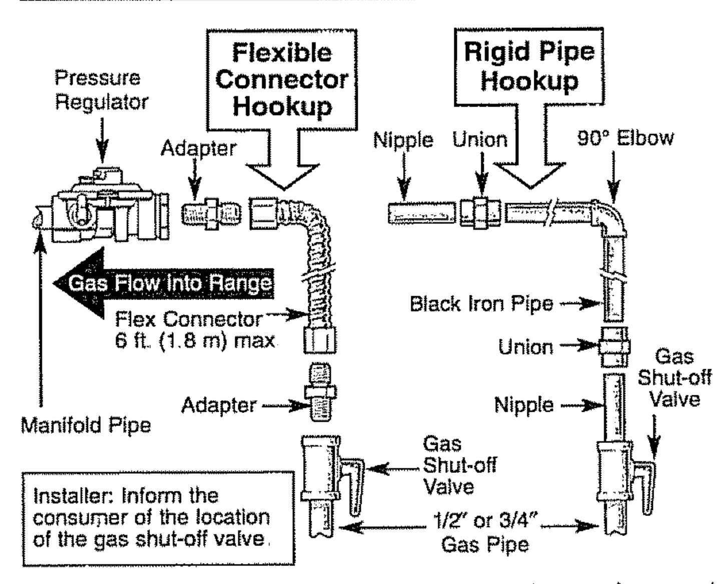
Flexible Connector Hookup for Models Equipped with Sealed Burners



Rigid Pipe Hookup for Models Equipped with Sealed Burners



Flexible Connector and Rigid Pipe Hookup for Models Equipped with Standard Twin Burners



(continued next page)

1. Install a manual gas line shut-off valve in the gas line in an easily accessed location outside of the range. Make sure everyone operating the range knows where and how to shut off the gas supply to the range.
2. Install male 1/2″ flare union adapter to the 1/2″ NPT internal thread elbow at inlet of pressure regulator. On models equipped with standard twin burners, install the male pipe thread end of the 1/2″ flare union adapter to the 1/2″ NPT internal thread at inlet of pressure regulator. Use a back-up wrench on the regulator fitting to avoid damage.

   When installing the range from the front, remove the 90° elbow for easier installation.
3. Install male 1/2″ or 3/4″ flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve, taking care to back up the shut-off valve to keep it from turning.
4. Connect flexible metal appliance connector to the adapter on the range. Position range to permit connection at the shut-off valve.
5. When all connections have been made, make sure all range controls are in the OFF position and turn on the main gas supply valve. Use a liquid leak detector at all joints and connections to check for leaks in the system.

CAUTION: DO NOT USE A FLAME TO CHECK FOR GAS LEAKS.

When using test pressures greater than 1/2 psig to pressure test the gas supply system of the residence, disconnect the range and individual shut-off valve from the gas supply piping. When using test pressures of 1/2 psig or less to test the gas supply system, simply isolate the range from the gas supply system by closing the individual shut-off valve.

STEP 3
Electrical Connections
(on some models)

Electrical Requirements

120-volt, 60 Hertz, properly grounded branch circuit protected by a 15-amp or 20-amp circuit breaker or time delay fuse.

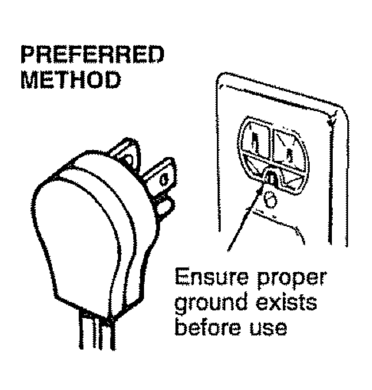
Extension Cord Cautions

Because of potential safety hazards associated with certain conditions, we strongly recommend against the use of an extension cord. However, if you still elect to use an extension cord, it is absolutely necessary that it be a UL-listed, 3-wire grounding-type appliance extension cord and that the current carrying rating of the cord in amperes be equivalent to, or greater than, the branch circuit rating.

Grounding—IMPORTANT (Please read carefully)

FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY GROUNDED.

The power cord of this appliance is equipped with a three-prong (grounding) plug which mates with a standard three-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance.

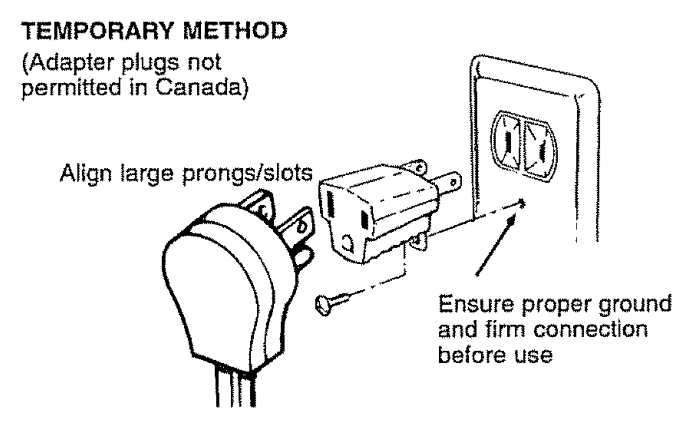


The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

DO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, CUT OR REMOVE THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD.

A: Usage Situations Where Appliance Power Cord Will Be Disconnected Infrequently.



An adapter may be used only on a 15-amp circuit. Do not use an adapter on a 20-amp circuit. Where local codes permit, a TEMPORARY CONNECTION may be made to a properly grounded two-prong wall receptacle by the use of a UL-listed adapter, available at most hardware stores. The larger slot in the adapter must be aligned with the larger slot in the wall receptacle to provide proper polarity in the connection of the power cord.

CAUTION: Attaching the adapter ground terminal to the wall receptacle cover screw does not ground the appliance unless the cover screw is metal, and not insulated, and the wall receptacle is grounded through the house wiring. The customer should have the circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

When disconnecting the power cord from the adapter, always hold the adapter with one hand. If this is not done, the adapter ground terminal is very likely to break with repeated use. Should this happen, DO NOT USE the appliance until a proper ground has again been established.

B: Usage Situations Where Appliance Power Cord Will Be Disconnected Frequently.

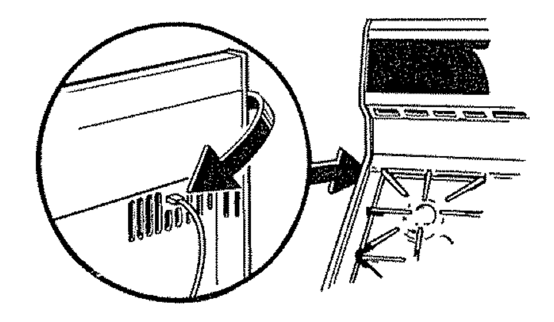
Do not use an adapter plug in these situations because disconnecting of the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal. The customer should have the two-prong wall receptacle replaced with a three-prong (grounding) receptacle by a qualified electrician before using the appliance.

The installation of appliances designed for mobile home installation must conform with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD, Part 280) or, when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, latest edition (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups), ANSI A225.1, latest edition, or with local codes. In Canada, mobile home installation must be in accordance with the current CAN/CSA Z240/Mtl Mobile Home Installation Code.

Electric Disconnect

1. Locate disconnect plug on the range back.
2. Pinch sides of connector and pull out of range back.

You will have this disconnect plug:



STEP 4
Seal the Openings

Seal any openings in the wall behind the range and in the floor under the range when hookups are completed.

(continued next page)

Installation Instructions (continued)

STEP 5

Light the Pilots

(for models equipped with standing pilots)

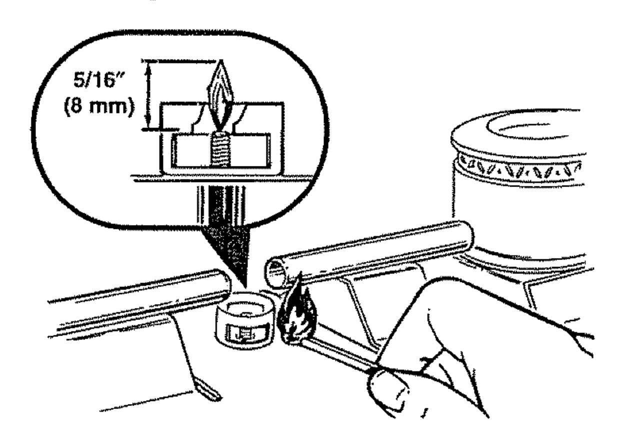
The range should be installed in its permanent position before any pilots are lit or adjusted.

Light the Surface Burner Pilots

CAUTION: Make sure the surface burner control knobs are in the OFF position before attempting to light the pilots.

1. Raise the cooktop.
2. Light both pilots with a match.
3. To avoid pilot outage, use caution when closing cooktop after lighting pilots.

NOTE: Do not leave standing pilot lit in a newly constructed or remodeled home or apartment that will be unoccupied for more than a month.



Each pilot flame was adjusted at the factory to be approximately 5/16" (8 mm) tall. A tinge of yellow appearing at the upper tip is normal. If you find pilot adjustment is necessary, follow instructions at right.

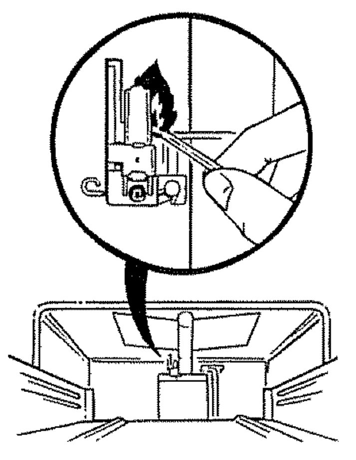
Adjust the Surface Burner Pilots If Necessary

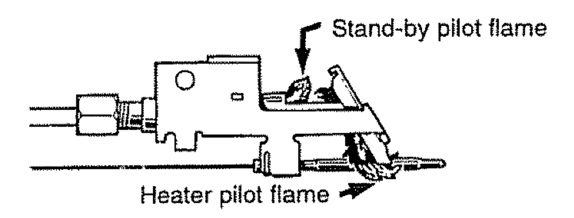
1. Raise the cooktop.
2. Locate the pilot adjustment screw. It can be accessed through the small hole near the center of the manifold panel.
3. To adjust, use a blade-type screwdriver with a shaft diameter of less than 3/16" (5 mm). Turn pilot adjustment screw until pilot is 5/16" (8 mm) high. Do not reduce the flame to less than 5/16" (8 mm) or pilot outage may occur. A pilot flame burning higher than recommended may generate soot (carbon black) on the bottom of your cooktop.

Light the Oven Pilot

CAUTION: Make sure the OVEN TEMP knob is in the OFF position before attempting to light the pilot.

1. Remove the broiler drawer by sliding the drawer all the way out and then lifting slightly to remove it from its tracks.
2. Locate the pilot at the back of the broiler compartment. The pilot is attached to the left side of the oven burner.
3. Light the pilot with a match. No adjustments are required for natural gas. If range is connected to LP gas, contact the person who installed your range or made the conversion.





4. Turn the OVEN TEMP knob to a setting above 200°F (93°C). The pilot flame will increase in size and impinge on the temperature-response element. The oven burner will light in 30-90 seconds.

The oven burner will operate until the set temperature is reached. The oven burner will continue to cycle on and off as necessary to maintain the oven at the temperature indicated by the OVEN TEMP knob.

STEP 6
Check Ignition of Surface Burners

Operation of all cooktop and oven burners should be checked after the pilots have been lighted (on some models) and range and gas supply lines have been carefully checked for leaks.

Standing Pilot Models

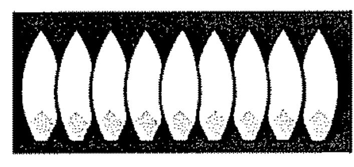
Select a top burner knob and simultaneously push in and turn to HI position. The burner should light within a few seconds. Try each burner in succession until all burners have been checked.

Electric Ignition Models

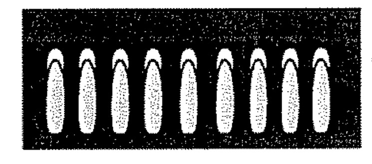
Select a top burner knob and simultaneously push in and turn to LITE position. You will hear a snapping sound indicating proper operation of the spark module. Once the air has been purged from the supply lines, burners should light within 4 seconds. After burner lights, rotate knob out of the LITE position. Try each burner in succession until all burners have been checked.

Quality of Flames

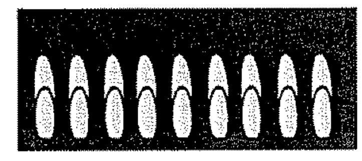
The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.



(A) Yellow flames—Call for service



(B) Yellow tips on outer cones—Normal for LP gas



(C) Soft blue flames—Normal for natural gas

If burner flames look like (A), call for service. Normal burner flames should look like (B) or (C), depending on the type of gas you use.

With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.

STEP 7
Check Ignition of Oven Burner

Your oven is designed to operate quietly and automatically. To operate the oven, turn the OVEN TEMP knob to a setting above 200°F. (93°C.). After 30-90 seconds, the oven burner will ignite and burn until the set temperature is reached. The oven burner will continue to cycle on and off as necessary to maintain the oven at the temperature indicated by the OVEN TEMP knob.

Electric ignition models require electrical power to operate. The oven cannot be lit during a power outage. Gas will not flow unless the glow bar is hot.

If the oven is in use when a power outage occurs, the oven burner will shut off and cannot be re-lit until power is restored.

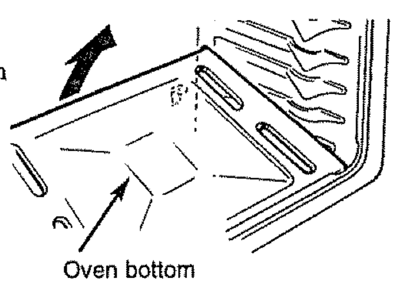
(continued next page)

STEP 8
Adjusting the Air Adjustment Shutter If Necessary

To determine if the oven burner flames are burning properly, first remove the oven bottom.

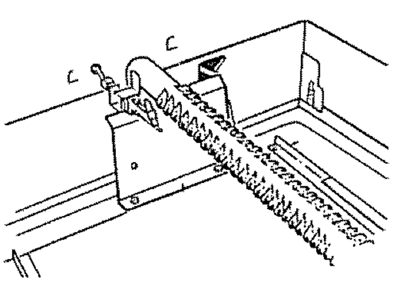
To remove the oven bottom:

1. Remove the knurled screws holding down the rear of the oven bottom.
2. Grasp the oven bottom at the finger slots on each side.


Oven bottom

3. Lift the rear of the oven bottom enough to clear the lip of the range frame, then pull out.

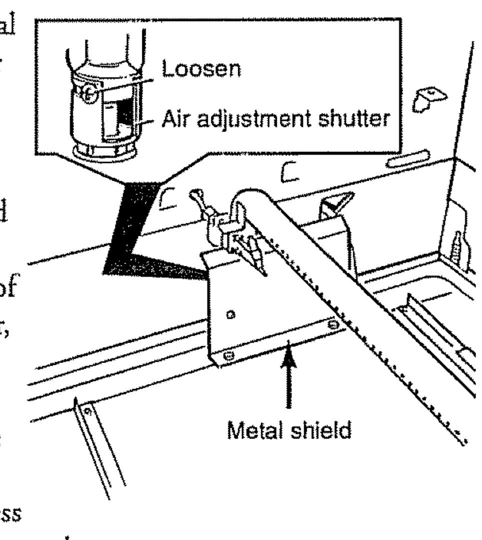
With the oven bottom removed, properly adjusted flames should have approximately 1″ (2.5 cm) blue cones and, if range is supplied with natural gas, should burn with no yellow tipping. (With most LP gas, small yellow tips at the end of outer cones are normal.) Flames should not lift off the burner ports. If lifting is observed, gradually reduce air shutter opening until flames are stabilized.



The shutter for the oven burner is near the back wall of the oven and behind the broiler drawer. To remove the broiler drawer:

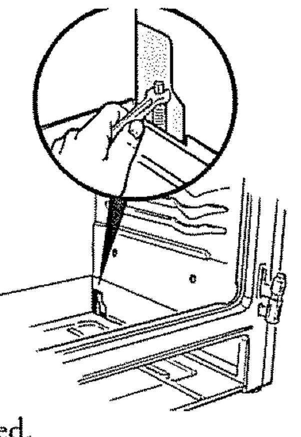
1. Pull the drawer out until it stops, then push it back in about 1″ (2.5 cm).
2. Grasp the handle, lift and pull the broiler drawer out.

Remove the metal shield at the rear of the drawer cavity. The air adjustment shutter is behind this shield. To adjust the flow of air to the burner, loosen the Phillips-head screw and rotate the shutter to allow more or less air into the burner tube.



STEP 9
Leveling the Range

1. Remove the storage drawer, broiler drawer or kick panel.
2. Use a 3/16″ open-end or socket wrench to back out both rear leveling legs approximately two turns.
3. Use a 1⅜″ open-end or adjustable wrench to back out the front leveling legs two turns.
4. Install the oven shelves in the oven and position the range where it will be installed.



5. Check for levelness by placing a spirit level or a partially filled cup of water on one of the oven shelves. If using a spirit level, take two readings—with the level placed diagonally first in one direction and then the other.
6. Adjust the leveling legs until the range is level.
7. After the range is level, slide the range away from the wall so that the Anti-Tip device can be installed.

STEP 10

Installing the Anti-Tip Device

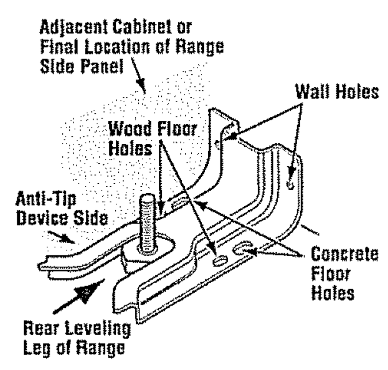
WARNING:

- Range must be secured with an approved Anti-Tip device.
- Unless properly installed, the range could be tipped by you or a child standing, sitting or leaning on an open door.
- After installing the Anti-Tip device, verify that it is properly installed and engaged by removing the storage drawer and inspecting the rear leveling leg. Make sure it fits securely into the slot.
- This range has been designed to meet all recognized industry tip standards for all normal conditions.
- The installation of the Anti-Tip device must meet all local codes for securing the appliance.
- The use of this device does not preclude tipping of the range when not properly installed.
- If the Anti-Tip device supplied with the range does not fit this application, use the universal Anti-Tip device WB02X7909.

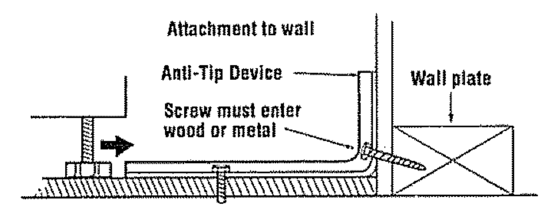
These Anti-Tip device installation instructions are for wood or concrete floors and walls. Any other type of construction may require special installation techniques to provide adequate fastening of the Anti-Tip device to the floor and wall.

1. Locate the device against the rear wall and either the right or left cabinet. If the countertop overhangs the cabinet, offset the device from the cabinet by the amount of overhang. If there is no adjacent cabinet, position the edge of the device at the desired location of the range side panel.

2. Use the device as a template and mark 2 hole positions on the wall and 2 hole positions on the floor. Use either the wood or concrete floor set of positions, depending on your floor type.



3. For wood construction, drill a ⅛″ pilot hole in the center of each of the pre-marked wood floor and wall hole positions (a nail or awl may be used if a drill is not available). Fasten the Anti-Tip device with the 4 screws provided.



For concrete construction, you will need four 1/4″ x 1½″ lag bolts and four 1/2″ O.D. sleeve anchors (not provided). Drill the recommended size hole for the anchors into the concrete at the center of each pre-marked floor and wall hole position. Install the sleeve anchors into the drilled holes and then install the lag bolts through the device. **Do not overtighten the bolts.**

4. Slide the range against the wall, and check for proper installation by removing the storage drawer and inspecting the rear leveling leg. Make sure it fits securely into the slot on the Anti-Tip device.

WHEN ALL HOOKUPS ARE COMPLETED:

MAKE SURE ALL OF THE CONTROLS ARE LEFT IN THE OFF POSITION.

MAKE SURE THE FLOW OF COMBUSTION AND VENTILATION AIR TO THE RANGE IS UNOBSTRUCTED.

Converting to LP gas

(or converting back to natural gas from LP)

This range leaves the factory set for use with natural gas. If you want to convert to LP gas, the conversion must be performed by a qualified LP gas installer.

The conversion instructions, sticker and LP orifices can be found attached to the range next to the pressure regulator.

There is a second set of instructions included in the envelope containing the product wiring diagrams on the back of the range. Keep these instructions and the orifices in case you want to convert back to natural gas.

Questions? Before You Call for Service...

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
TOP BURNERS DO NOT LIGHT OR DO NOT BURN EVENLY	• Make sure electrical plug is plugged into a live power outlet. • Burner holes on the side or around the top of burner may be clogged. Remove burners (on models with standard twin burners) or burner heads (on models with sealed burners) or burner caps on spill-proof models, and clean them with a sewing needle or twist-tie. Make sure you do not enlarge the holes. On spill-proof models, check electrode area for burned-on food or grease. • Make sure the drip pans (on some models) are installed correctly. • Pilot(s) is (are) not lit (on standing pilot models). See the Lighting Instructions for Standing Pilot Models section in Surface Cooking.
BURNER FLAMES VERY LARGE OR YELLOW	• If range is connected to LP gas, contact the person who installed your range or made the conversion.
SURFACE BURNERS LIGHT BUT OVEN DOES NOT	• The oven gas shut-off valve may have accidentally been moved during cleaning or moving. To check the oven gas shut-off valve on standard twin burner models, raise the cooktop and look for the gas shut-off lever at the extreme right rear corner. Follow the directions in box A or B that match your regulator type. A: Lever shown closed. PULL TO OPEN. Standard Twin Burner Models B: Lever shown closed. PULL TO OPEN. Standard Twin Burner Models To check the oven gas shut-off valve on sealed burner models, remove the storage drawer, broiler drawer or kick panel and look for the gas shut-off lever at the back of the range. Lever shown closed. PULL TO OPEN. Sealed Burner Models

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
CLOCK DOES NOT WORK	• Range electrical plug must be securely seated in a live power outlet. Check for blown fuse or tripped circuit breaker.
OVEN LIGHT DOES NOT COME ON	• Bulb may be loose or burned out. • Electrical plug must be plugged into a live power outlet.
OVEN WILL NOT WORK	• Plug on the range is not completely inserted in the electrical outlet. • Pilot(s) is (are) not lit (on standing pilot models). See the Lighting Instructions for Standing Pilot Models section in Using Your Oven. • The circuit breaker in your house has been tripped, or a fuse has been blown. • Oven controls not properly set.
OVEN TEMPERATURE TOO HOT OR TOO COLD	• The OVEN TEMP knob needs adjustment. See the Adjust the Oven Thermostat—*Do It Yourself* section.
FOOD DOES NOT ROAST OR BAKE PROPERLY	• Oven controls not properly set. See the Baking or Roasting section. • Shelf position is not correct. • Incorrect cookware or cookware of improper size is being used. • Oven thermostat needs adjustment. See the Adjust the Oven Thermostat—*Do It Yourself* section. • Aluminum foil used improperly in the oven. • Oven bottom not securely seated in position.
FOOD DOES NOT BROIL PROPERLY	• Oven controls not properly set. See the Broiling section. • Oven door and/or broiler drawer not closed. • Improper shelf position being used. See the Broiling section. • Food is being cooked on a hot pan. • Cookware is not suited for broiling. • Aluminum foil used on the broiler pan grid has not been fitted properly and slit as recommended. • Oven bottom not securely seated in position.
STRONG ODOR	• Improper air/gas ratio in oven. Adjust oven burner air shutter. • An odor from the insulation around the oven liner is normal for the first few times oven is used. This is temporary.

For in-home major brand repair service:

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-4-MY-HOME℠ (1-800-469-4663)

Para pedir servicio de reparación – 1-800-676-5811

Au Canada pour tout le service –

1-877-LE-FOYER℠ (1-877-533-6937)

For the repair or replacement parts you need:

Call 6 a.m. – 11 p.m. CST, 7 days a week

PartsDirect℠

1-800-366-PART (1-800-366-7278)

www.sears.com/partsdirect

Para ordenar piezas – 1-800-659-7084

For the location of a Sears Service Center in your area:

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-488-1222

To purchase or inquire about a Sears Maintenance Agreement:

Call 7 a.m. – 5 p.m. CST, Monday – Saturday

1-800-827-6655





FREE-STANDING RANGE WARRANTY

FULL ONE YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

If, within one year from the date of installation, any part fails to function properly due to a defect in material or workmanship, Sears will repair or replace it, at our option, free of charge.

If this product is subjected to other than private family use, the above warranty is effective for only 90 days.

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING THE NEAREST SEARS SERVICE CENTER IN THE UNITED STATES.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears Roebuck and Co Dept. 817 WA Hoffman Estates, IL 60179

To Further Add To The Value Of Your Range, Buy a Sears Maintenance Agreement.

Years of Ownership Coverage	1st Year	2nd Year	3rd Year
1. Replacement of Defective Parts	W	MA	MA
2. Annual Preventive Maintenance Check at your request	MA	MA	MA

W - Warranty **MA - Maintenance Agreement**

Kenmore Appliances are designed, manufactured and tested for years of dependable operation. Yet, any appliance may require service from time to time. The Sears Maintenance Agreement offers you an outstanding service program for your product.

The table above shows the additional benefits a Sears Maintenance Agreement offers compared to a Sears Warranty.

Contact your Sears Sales Associate or local Sears Service Center to purchase a Sears Maintenance Agreement.

SEARS

OWNER'S MANUAL

Model Numbers:

61021	72201
61028	72205
61121	72206
61128	72208
71071	72281
71078	72285
71171	72286
71178	72288
71671	72761
71675	72765
71678	72768
71761	75191
71768	75198
72181	75201
72188	75205
72191	75206
72198	75208

To Call Toll Free
For Service:
1-800-4-MY-HOME℠
(1-800-469-4663)

For Parts:
1-800-366-PART
(1-800-366-7278)

SEARS



GAS RANGE

The model number of your gas range is found on the serial plate fastened to the front frame behind the broiler compartment, storage drawer or kick panel.

All repair parts are available for immediate purchase or special order when you visit your nearest Sears Service Center, or the Service Department at most Sears Stores. To request service or order parts by phone, call the toll free numbers listed to the left.

When requesting service or ordering parts, always provide the following information:

- Product Type
- Model Number
- Part Number
- Part Description

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

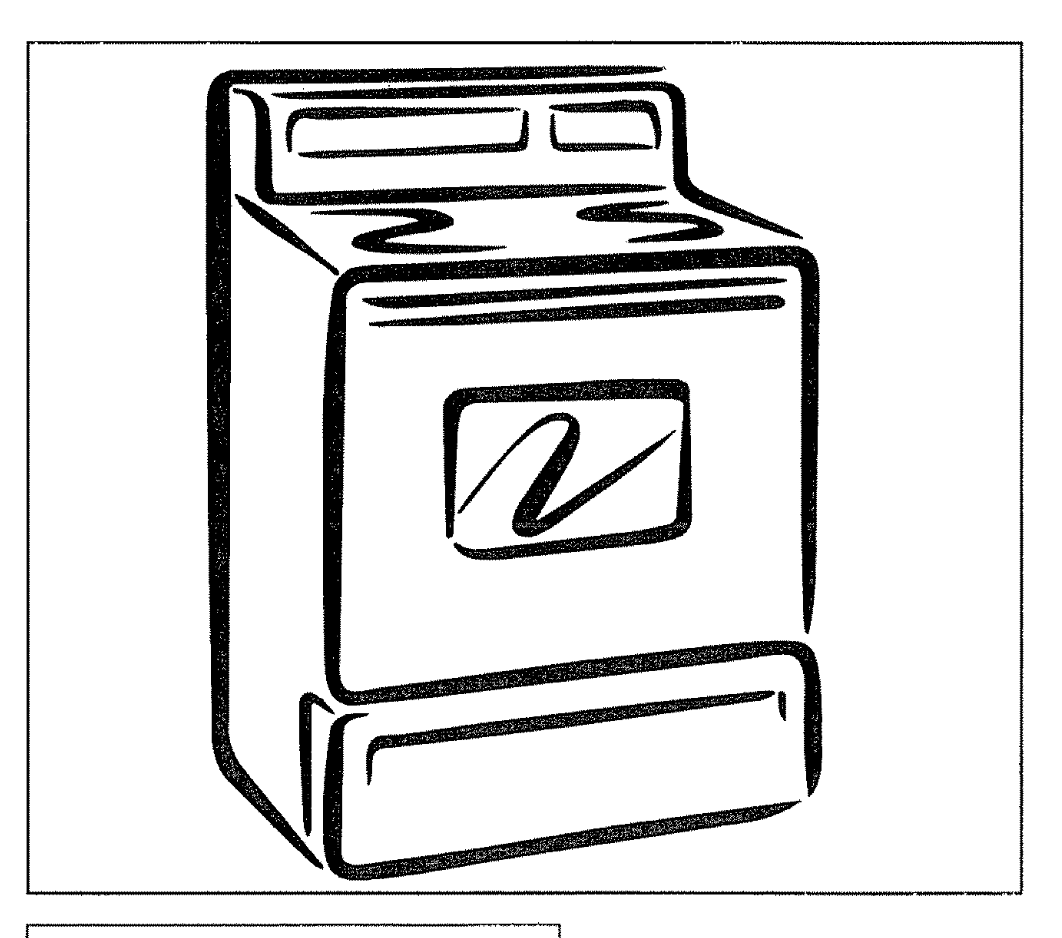
SEARS



COCINA (ESTUFA) DE GAS MANUAL DEL PROPIETARIO

Números de los modelos:

61021	72201
61028	72205
61121	72206
61128	72208
71071	72281
71078	72285
71171	72286
71178	72288
71671	72761
71675	72765
71678	72768
71761	75191
71768	75198
72181	75201
72188	75205
72191	75206
72198	75208



Precaución:

Lea y siga todas las reglas de seguridad y las instrucciones de funcionamiento antes de usar por primera vez este aparato electrodoméstico.

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

183D5580P070
SR4254
379 JR

Instrucciones importantes de seguridad

Lea estas instrucciones antes de usar este aparato.

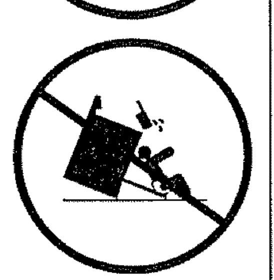
ADVERTENCIA: Si usted no sigue con exactitud la información de esta guía, pudiera causar un incendio o una explosión que resultaría en daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

— No almacene o use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en proximidad a éste o a cualquier otro aparato electrodoméstico.

— QUE HACER SI DETECTA OLOR A GAS

- No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.
- No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
- Llame inmediatamente a la compañía suministradora de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no pudiera comunicarse con la compañía de gas, llame a la estación de bomberos.

— La instalación y los servicios de reparación deberán ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicios o la compañía suministradora de gas.





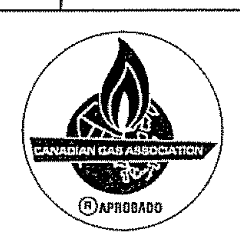
⚠ ADVERTENCIA



- TODAS LAS COCINAS SE PUEDEN VOLCAR
- LESIONES PERSONALES PUEDEN OCURRIR



- INSTALE LOS DISPOSITIVOS ANTI-VOLCADURAS QUE VIENEN CON SU COCINA
- VEA LAS INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION



AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

- El California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (Ley sobre los productos tóxicos y de agua potable de California) requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias que el estado sabe causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños de reproducción, y requiere que los negocios les avisen a los clientes contra la exposición potencial a tales sustancias.

  Los aparatos de gas causan exposición mínima a cuatro de estas sustancias, tales como el benceno, el monóxido de carbono, el formaldehído y el hollín, causados primordialmente por la combustión incompleta de gas natural o gas LP (Propano). Los quemadores bien ajustados, indicados por una llama azul en vez de una llama amarilla, minimizarán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede minimizarse más, ventilando con una ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.
- **Las bombillas fluorescentes y las válvulas de seguridad sobre las cocinas con pilotos permanentes contienen mercurio.** Si su modelo tiene estas características, se debe reciclar de acuerdo con códigos locales, del estado y federales.

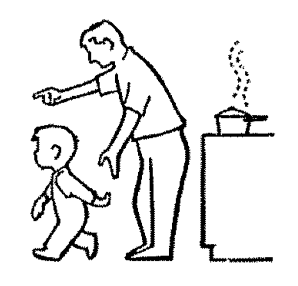
Cuando reciba su cocina

- **Pida que el instalador le muestre el lugar de la válvula que corta el gas de la cocina y cómo apagarla si fuera necesario.**
- **Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su cocina de acuerdo con las Instrucciones para la instalación.** Cualquier ajuste o servicio debe ser completado sólo por instaladores de cocinas de gas calificados o técnicos de servicio.

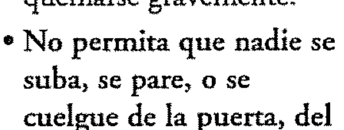
- **Enchufe su cocina (sólo modelos de ignición eléctrica) a una toma de corriente de pared conectada a tierra de 120 voltios.** No quite la punta redonda con conexión a tierra del enchufe. Si cabe duda de la conexión de tierra del sistema eléctrico de la casa, es su responsabilidad personal y su obligación reemplazarla por un contacto adecuado para tres puntas con conexión a tierra de acuerdo con el National Electrical Code (Código eléctrico nacional). Er Canadá, el aparato debe estar eléctricamente conectado a tierra de acuerdo con el Canadian Electrical Code (Código eléctrico de Canadá). No use un cable de extensión con este aparato.
- **No trate de reparar o reemplazar ninguna parte de su cocina a menos que se recomiende específicamente en este manual.** Todo otro servicio se debe remitir a un técnico de servicio calificado.
- **Asegúrese de quitar todos los materiales de envase de la cocina** antes de operarla para evitar incendio o daños del humo, si los materiales de envase se encendieran.
- **Sitúe la cocina fuera de las áreas muy transitadas en la cocina y fuera de lugares ventilados para evitar el apagado de los pilotos (en modelos con pilotos permanentes) y circulación de aire inadecuada.**
- **Después del uso prolongado de una cocina, se pueden producir temperaturas altas del piso y muchos recubrimientos del suelo no pueden resistir este tipo de uso.** Nunca instale la cocina sobre baldosas de vinilo o linóleo porque no pueden resistir este uso. Nunca la instale directamente sobre la alfombra de cocina.
- **Asegúrese de que su cocina esté ajustada correctamente por un técnico de servicio o instalador calificado para el tipo de gas [natural o LP (Propano)], que se va a usar.** Su cocina se puede convertir para uso con cualquier tipo de gas. Consulte la sección Instrucciones para la instalación.

  ADVERTENCIA: Estos ajustes deben ser completados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad que tiene jurisdicción. No seguir estas instrucciones podría resultar en heridas serias o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.

Al usar su cocina



- **No deje a los niños solos o desatendidos donde hay una cocina caliente o en operación.** Pueden quemarse gravemente.
- **No permita que nadie se suba, se pare, o se cuelgue de la puerta, del cajón de almacenamiento o del asador (en ciertos modelos) o de la superficie de cocción de la cocina.** Podría dañarse la cocina o volcarla, causando daño personal grave.



- **Deje que las parrillas de los quemadores y otras superficies se enfríen antes de tocarlas o dejarlas donde los niños puedan tocarlas.**

⚠ADVERTENCIA–

Todas las cocinas se pueden volcar y producir heridas personales. Para prevenir una volcadura accidental de la cocina, engánchela a la pared instalando el sistema contra volcaduras que se provee.

Para estar seguro que el sistema está instalado y enganchado adecuadamente, saque el cajón de almacenaje e inspeccione la pata niveladora trasera. Asegúrese que quede bien metida dentro de la ranura.

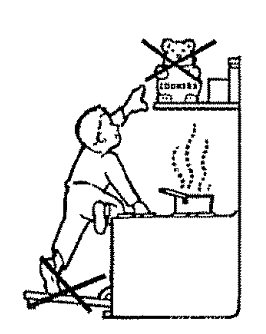
Si se separe la cocina de la pared por cualquier razón, asegúrese de que el dispositivo esté bien conectado cuando vuelva a colocar la cocina contra la pared. Si no lo está, hay riesgo posible de que la cocina vuelque y cause daños si Ud. o un niño se sube, se asienta o se inclina sobre una puerta abierta.

Favor de consultar la información sobre el dispositivo Anti-volcaduras en esta guía. No tomar esta precaución podría resultar en el volcado de la cocina y heridas personales.

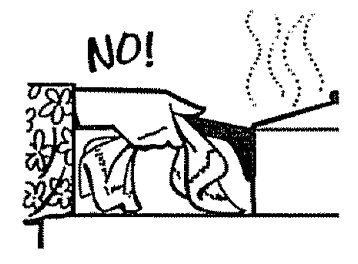
(continúa en la página siguiente)

Instrucciones importantes de seguridad (continuación)

- PRECAUCION: ARTICULOS DE INTERES PARA LOS NIÑOS NO SE DEBEN GUARDAR DENTRO DE LOS ARMARIOS ENCIMA DE UNA COCINA O SOBRE LA CONSOLA POSTERIOR DE LA COCINA—LOS NIÑOS QUE SUBEN A LA COCINA PARA TOMAR ALGO PUEDEN DAÑARSE GRAVEMENTE.



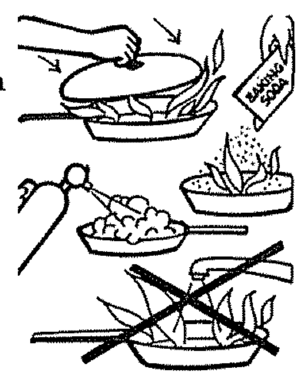
- **No lleve nunca vestidos desabrochados o caídos al usar el aparato.** Tenga cuidado al tomar los artículos guardados en los armarios sobre la superficie de cocción. Los materiales inflamables se podrían encender si tuvieran contacto con llamas o superficies calientes del horno y podrían causar quemaduras graves.



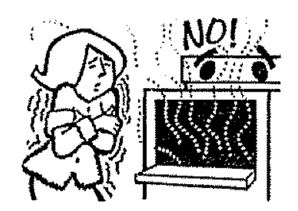
- **No use agua para fuegos causados por la grasa.** Nunca recoja una sartén en llamas. Apague los controles. Ahogue una sartén en llamas sobre un quemador cubriendo completamente la sartén con una tapa que ajuste, una hoja de hornear, o una hoja plana. Use un extintor de sustancia química seca de multi-uso o de tipo espuma.

  La grasa en llamas fuera de una sartén se puede extinguir cubriéndola con bicarbonato sódico, o si está disponible, usando un extintor de sustancia química seca de multi-uso o de tipo espuma.

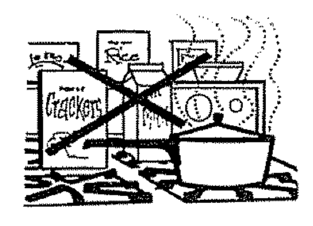
  Las llamas en el horno se pueden ahogar completamente cerrando la puerta del horno y apagando el horno o usando un extintor de sustancia química seca de multi-uso o de tipo espuma.



- **Por su seguridad, nunca use su aparato para calentar la habitación.**



- **No guarde los materiales inflamables dentro del horno, del asador de la cocina o del cajón de almacenamiento o cerca de la superficie de cocción.**



- **No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos cerca de este o cualquier otro aparato.**
- **No deje que la grasa de cocina u otros materiales inflamables se acumulen dentro o cerca de la cocina.**
- **Cocine muy bien todas las carnes,** incluyendo las carnes de aves; las carnes de res, por ejemplo, deben cocinarse a una temperatura interna de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de aves deben cocinarse a una temperatura interna de por lo menos 180°F (82°C). Por lo general, cocinar a estas temperaturas protege contra las enfermedades que se transmiten a través de los alimentos.

Cocinando en la superficie

- **Siempre use la posición LITE (encender) (en modelos con ignición eléctrica) o la posición HI (alto) (en modelos con pilotos permanentes) al encender los quemadores de superficie para asegurarse de que hayan encendido los quemadores.**
- **Nunca deje desatendidos los quemadores en las posiciones de llamas altas.** Las salpicaduras pueden causar humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- **Ajuste el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no extienda sobre la extremidad de la cacerola.** Las llamas excesivas son peligrosas.
- **Use sólo agarraderas secas**—las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden resultar en quemaduras por el vapor.
- **No deje que las agarraderas se acerquena las llamas al levantar una cacerola.** No use una toalla u otro trapo abultado en vez de usar una agarradera.
- **Para minimizar la posibilidad de quemaduras,** el incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos hacia la parte de atrás de la cocina sin extenderlos sobre los quemadores.
- **Siempre apague los quemadores de superficie antes de quitar una cacerola.**

- **Vigile con atención los alimentos que se fríen en llama alta.**
- **Nunca obstruya los respiraderos (aberturas de aire) de la cocina.** Estas proporcionan la entrada y la salida de aire necesarias para que la cocina funcione adecuadamente con una combustión correcta. Los respiraderos de aire se localizan en los lugares siguientes:

—Respiradero del horno en la parte posterior de la superficie de cocción de la cocina.

—Entrada de aire debajo del cajón del asador.

—Respiradero de aire en la parte superior de la puerta del horno.

- **No use ollas metálicas (tipo "wok") en los modelos con quemadores sellados si la olla metálica tiene anillo metálico que se colca sobre la parrilla del quemador para soportar la olla metálica.** Este anillo actúa como trampa de calor, lo cual puede dañar la parrilla del quemador y la cabeza del quemador. También, puede causar que el quemador funcione de manera inadecuada. Esto puede causar que el nivel de monóxido de carbono sea superior a los estándar actuales permitidos, resultando en un peligro para la salud.
- **Los alimentos para freír deben estar tan secos como sea posible.** La escarcha sobre los alimentos congelados o la humedad sobre los alimentos frescos pueden provocar que la grasa caliente burbujee y se salga por los lados del recipiente.
- **Use la cantidad mínima de grasa para freír de una manera más eficaz.** Llenar el recipiente de grasa puede causar salpicaduras al añadir alimentos.
- **Si una combinación de aceites o grasas se usara al freír,** revuelva antes de calentar o mientras la grasa se derrite lentamente.
- **Nunca trate de mover una sartén de grasa caliente,** especialmente un freidor con bastante aceite. Espere hasta que se enfríe el aceite.
- **Siempre caliente la grasa lentamente** y obsérvela cuando se calienta.
- **Use un termómetro para freír con aceite cuando sea posible** para evitar sobrecalentar la grasa y que eche humo.
- **Al usar recipientes de vidrio,** asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la cocina.
- **Aleje todos los artículos de material plástico de los quemadores de superficie.**



La apariencia y la ubicación del respiradero varian.

- **No deje artículos de plástico sobre la superficie**—se pueden derretir si se dejan muy cerca del respiradero.
- **Use el tamaño correcto de recipiente.** Evite usar los recipientes que no son estables o se vuelcan fácilmente. Seleccione los recipientes con fondo plano bastante grandes para contener el alimento y evitar las salpicaduras y derrames, y lo bastante grandes para cubrir las parrillas de los quemadores. Esto ahorrará el tiempo de limpieza e impedirá la acumulación peligrosa de alimentos; las salpicaduras o los derrames dejados sobre la cocina pueden arder. Use recipientes con mangos que se pueden agarrar fácilmente y que se mantengan fríos.
- **No deje artículos sobre la superficie de la cocina.** El aire caliente del respiradero puede hacer que los objetos inflamables ardan y aumente la presión de los recipientes cerrados, lo que puede originar que estallen.
- **Para evitar la posibilidad de una quemadura, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén apagados y que todas las parrillas de los quemadores estén frías antes de tratar de quitarlas.**
- **Cuando los alimentos incendiados están debajo de la campana, apague el ventilador. El ventilador, si esta funcionando, puede propagar las llamas.**
- **Si la cocina está localizada cerca de la ventana,** no cuelgue las cortinas largas que podrían ser llevadas por el viento sobre los quemadores de superficie y crear un peligro de incendio.
- **Cuando un piloto se apaga (en modelos con pilotos permanentes),** descubrirá un olor ligero de gas como una señal para volver a encender el piloto. Al volver a encender el piloto, asegúrese de que los controles de los quemadores estén apagados, y siga las instrucciones en las Instrucciones para la instalación para volver a encender el piloto.
- **Si huele a gas,** y se ha asegurado ya de que los pilotos están encendidos (en modelos con pilotos permanentes), apague el gas de la cocina y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.

(continúa en la página siguiente)

Instrucciones importantes de seguridad (continuación)

Hornear, asar al fuego directo y asar

- No use el horno para guardar cosas. Los artículos guardados en el horno se pueden quemar.
- Permanezca lejos de la cocina al abrir la puerta de un horno caliente. El aire caliente y el vapor que escapan pueden causar quemaduras en las manos, la cara y los ojos.
- Mantenga el horno limpio de la grasa que se acumula.
- Coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas mientras que el horno esté frío.
- Sacando la parrilla hasta la posición en que se detiene podrá levantar fácilmente los alimentos pesados. Es también una precaución contra quemaduras al tocar las superficies calientes de la puerta o las paredes del horno. La posición más baja "R" no está diseñada para deslizarse.
- No caliente los recipientes sellados que contienen comida. La presión podría aumentar y el recipiente podría estallar, causando daños.
- No use papel aluminio en ningún sitio del horno excepto como se describe en este manual. El mal manejo podría resultar en un peligro de incendio o daño a la cocina.
- No se debe jamás utilizar papel de aluminio para revestir la superficie inferior del horno. El uso inapropiado de aluminio pudiera iniciar un incendio.
- Al usar las bolsas de cocción o de asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Use sólo los recipientes de vidrio que se recomiendan para uso en los hornos de gas.
- Siempre quite la bandeja del asador del horno o del compartimiento para asar al fuego directo tan pronto como termine de asar. La grasa dejada en la bandeja se puede encender si se usa el horno sin quitar la grasa de la bandeja del asador.
- Al asar al fuego directo, si la carne está demasiado cerca de la llama, la grasa puede encenderse. Corte la grasa excesiva para evitar llamas altas.
- Asegúrese de que la bandeja del asador esté colocada correctamente para reducir la posibilidad de incendios causados por la grasa.
- Si hubiera un incendio causado por la grasa en la bandeja del asador, apague el control del horno y mantenga cerrados el cajón del asador y la puerta del horno para contener el fuego hasta que se apague.

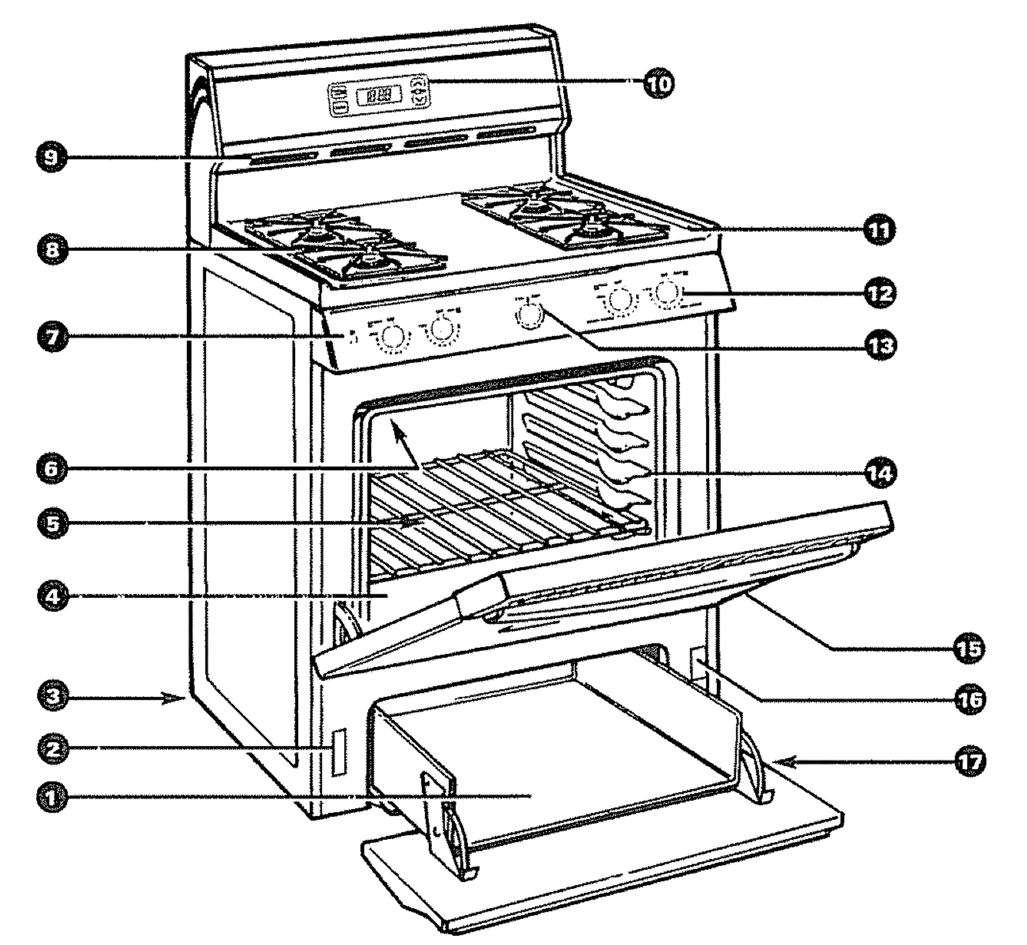
Limpieza de su cocina

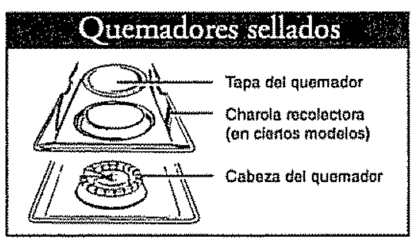
- Limpie sólo las partes enumeradas en este manual de uso y de cuidado.
- Mantenga la cocina limpia y libre de acumulaciones de grasa o salpicaduras, las cuales se pueden encender.
- Tenga cuidado al limpiar la superficie de cocción porque el área sobre el piloto estará caliente (para modelos con pilotos permanentes).
- Para modelos de limpieza continua, no use limpiadores para hornos sobre ningunas de las superficies de limpieza continua. Las superficies de limpieza continua se pueden identificar por su acabado áspero.

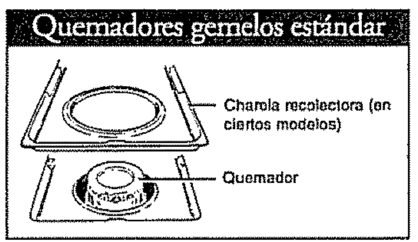
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características de su cocina

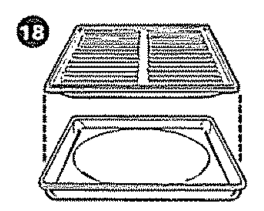
NOTA: No todos los modelos tienen todas las características. La apariencia de las características varía.







Su cocina está equipada con uno de los dos tipos de quemadores de superficie que se muestran aquí.



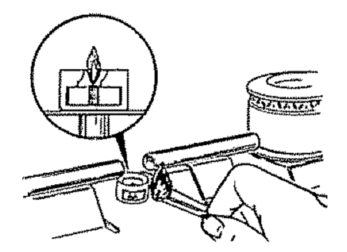
Indice de características	Vea la página
1 **Compartimiento del asador**	3, 4, 20, 21 27, 38
2 **Números de modelo y de serie** En la parte delantera de la estructura de la cocina, detrás del cajón del asador o de almacenamiento, o del panel de protección	–
3 **Dispositivo anti-volcaduras** (Vea las instrucciones para la installation)	2, 3, 31, 39
4 **Solera del horno**	27
5 **Parrillas del horno** Se sacan o se vuelven a colocar fácilmente sobre los soportes de las parrillas.	6, 14–16, 18, 25
6 **Luz interior del horno** (en ciertos modelos)	14, 25
7 **Interruptor de la luz del horno** (en ciertos modelos)	14
8 **Parrillas, charolas recolectoras** (en ciertos modelos), **y quemadores de superficie**	4, 5, 8–11, 22–24, 36, 37
9 **Respiradero del horno** (la ubicación varía)	5, 14, 25

Indice de características	Vea la página
10 **Reloj y contador de tiempo** (en ciertos modelos)	12
11 **Superficie de cocción que se puede levantar** (modelos con quemadores estándar gemelos)	24
12 **Botones de mando que controlan los quemadores de superficie**	4, 9, 25
13 **Botón de OVEN TEMP** (temperatura del horno)	13, 15, 17–20, 25
14 **Posiciones de las parrillas**	6, 13, 15, 18, 20
15 **Puerta desmontable del horno**	3, 20, 26
16 **Etiqueta de espacios de instalación**	–
17 **Entrada del aire** (debajo del cajón del asador o de almacenamiento o del panel de protección)	25
18 **Bandeja y rejilla del asador**	6, 18, 20, 21, 25
Respiradero de aire	5, 14, 25

Cocinando en la superficie

Instrucciones para encender los modelos con pilotos permanentes

Los quemadores de superficie de estas cocinas tienen pilotos permanentes que se deben encender inicialmente. Para encenderlos:



1. Asegúrese de que los botones de control de los quemadores de superficie estén en la posición OFF (apagado).
2. Quite las parrillas de los quemadores y levante la superficie de cocción (vea la sección sobre la superficie de cocción que se puede levantar).
3. Encuentre los dos orificios de los pilotos y encienda los dos con un cerillo.

NOTA: Si el piloto está demasiado alto o bajo, se puede ajustar. Vea la sección Ajuste de los pilotos de los quemadores de superficie si es necesario en las Instrucciones para la instalación.

4. Baje la superficie de cocción. Ahora se pueden usar sus quemadores de superficie.
5. Observe los quemadores encendidos. Compare las llamas a las ilustraciones en la Guía para solucionar los problemas. Si la llama es poco satisfactoria, llame al servicio.

Instrucciones de encendido para modelos con ignición eléctrica

Sus quemadores se encienden por ignición eléctrica, eliminando así la necesidad de pilotos permanentes con llamas que estén encendidas de manera constante.

En caso de una interrupción de la energía eléctrica, puede encender los quemadores de su cocina con un cerillo. Acerque un cerillo encendido al quemador, y luego haga girar el botón del quemador hasta la posición LITE (encender). **Tome precauciones extremas cuando encienda los quemadores de este modo.**

Los quemadores de superficie que se estén usando cuando haya una interrupción de la energía eléctrica continuarán operando de manera normal.

> El electrodo del encendedor de chispa está expuesto. Cuando se pone un quemador en posición de LITE (encender), **todos los quemadores** producen una chispa. No desarme ni limpie los alrededores de ningún quemador mientras otro esté encendido. Esto puede provocarle un choque eléctrico y hacer que vuelque o tire ollas calientes.

Controles de los quemadores de superficie

Los botones de mando que encienden y apagan los quemadores de superficie están localizados en el panel de control al frente de los quemadores.

Los dos botones en el lado izquierdo controlan los quemadores izquierdos, delantero y trasero. Los dos botones en el lado derecho controlan los quemadores derechos, delantero y trasero.

En las cocinas con quemadores sellados:

- El quemador más pequeño (el trasero del lado derecho) le dará los mejores resultados al cocinar a fuego lento. Ofrece un resultado más preciso al cocinar alimentos delicados, tales como salsas o alimentos que necesitan ser cocinados a fuego lento por un largo período de tiempo. La llama se puede reducir a un nivel bajo para cocinar a fuego lento.
- El quemador delantero del lado derecho tiene más potencia que los otros y hará que los líquidos alcancen el punto de ebullición con mayor rapidez.
- En ciertos modelos todas las tapas son del mismo tamaño y más potencia.

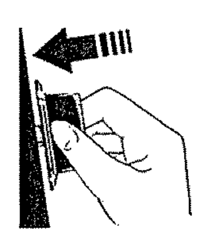
Antes de encender un quemador

- Si su cocina incluye charolas recolectoras, debe utilizarlas siempre.
- Asegúrese de que todas las parrillas de los quemadores de la cocina estén en su lugar antes de usar cualquier quemador.

Para encender un quemador de superficie

Modelos con ignición eléctrica:

Empuje el botón de control y hágalo girar hasta LITE (encender). Escuchará un pequeño chasquido—que es el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador.



Modelo con pilotos permanentes:

Oprima el botón de control y hágalo girar hasta la posición HI (alto). El quemador se debe encender en unos segundos.

Después de que se encienda el quemador, haga girar el botón para ajustar el tamaño de la llama.

La llama estará casi horizontal y se levantará ligeramente lejos del quemador cuando el quemador se enciende al principio. Un sonido de soplido se puede oír durante los primeros segundos. Este sonido normal se debe a una inyección mejorada de gas y aire hacia el interior del quemador. Ponga una cacerola sobre el quemador antes de encenderlo, o ajuste la llama para corresponder con el tamaño de la cacerola tan pronto como se encienda, y el sonido de soplido se parará.

(continúa en la página siguiente)

Cocinando en la superficie (continuación)

Después de encender un quemador

- Después de encender el quemador, haga girar el botón para ajustar el tamaño de la llama.
- No deje un quemador funcionando por un período largo de tiempo sin poner un recipiente sobre la parrilla. El acabado de la parrilla pudiera astillarse si no tiene algún recipiente disponible para absorber el calor.
- Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de tocarlos con las manos, agarraderas, paños para limpiar u otros materiales.
- Asegúrese de que el quemador que encendió sea el que quiere usar.

Cómo seleccionar el tamaño de la llama

Observe la llama, no el botón de control, al reducir el calor.

El tamaño de la llama de un quemador de gas deberá equipararse con el utensilio que esté usando.

PARA USAR CON SEGURIDAD LOS UTENSILIOS DE COCCION NUNCA DEJE QUE LA LLAMA SE EXTIENDA POR FUERA DE LOS BORDES DE LOS MISMOS.

Es un desperdicio usar una llama que exceda el fondo del recipiente; esto sólo sirve para calentar el mango.

Utensilios de cocción para la superficie

Aluminio: Se recomienda el uso de utensilios de peso mediano, ya que éstos distribuyen el calor rápidamente y de manera uniforme. La mayoría de los alimentos se dorarán de manera uniforme en una sartén de aluminio. Use una cazuela con tapa ajustada cuando cocine con una pequeña cantidad de agua.

Hierro fundido: La mayoría de las sartenes producirán resultados satisfactorios si éstas se calientan con lentitud.

Utensilios de esmalte: El esmalte de algunos utensilios pudiera derretirse bajo ciertas condiciones. Siga las recomendaciones del fabricante de estos utensilios en cuanto a los métodos de cocción.

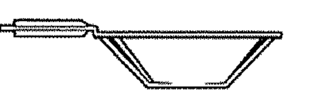
Vidrio: Hay dos tipos de utensilios de cocción de vidrio, aquéllos que se usan solamente en el horno y aquéllos para cocinar sobre la superficie de cocción (cazuelas, cafeteras y teteras). Los conductores de vidrio se calientan con mucha lentitud.

Cerámica de vidrio resistente al calor: Puede usarse para cocinar en la superficie o en el horno. Conduce el calor muy lentamente y enfría también muy lentamente. Consulte las instrucciones del fabricante para asegurarse de que se puede usar en las cocinas de gas.

Acero inoxidable: Este metal por sí mismo no es un buen conductor del calor y generalmente se combina con cobre, aluminio u otros metales para mejorar la distribución del calor. Por lo general, las sartenes hechas de metal combinado funcionan satisfactoriamente si se usan sobre una llama de tamaño mediano como lo recomienda el fabricante.

Cocinando con ollas metálicas (tipo "wok")

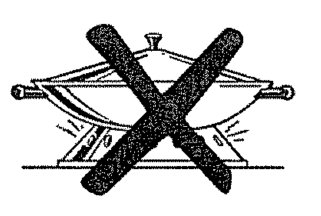
(en los modelos con quemadores sellados)



Recomendamos que use olla tipo "wok" que tenga el fondo plano. Estas se pueden comprar en su tienda minorista local.

Una olla metálica tipo "wok" tradicional con el fondo redondo se puede usar con el accesorio "Wok Holder" (soporte de wok), modelo JXWK, el cual se puede solicitar de su distribuidor de aparatos electrodomésticos. El "Wok Holder" (soporte de wok) encaja en la superficie de la parrilla de la cocina y provee soporte y una circulación apropiada de aire únicamente para los "woks" tradicionales de fondo redondo.

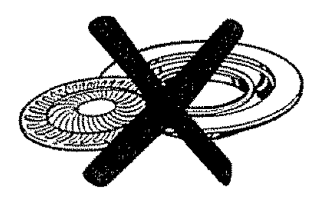
No use un "wok" con fondo plano con el "Wok Holder."



No use el "wok" con ningún otro soporte en forma de aro. El colocar el aro sobre la parrilla del quemador pudiera causar que el quemador funcionara inapropiadamente y esto causaría niveles de monóxido de carbono más altos que los permitidos por las normas actuales. Esto podría ser peligroso para su salud. No trate de usar tales ollas tipo "wok" sin el aro. Usted podría recibir quemaduras graves si el "wok" se volcara.

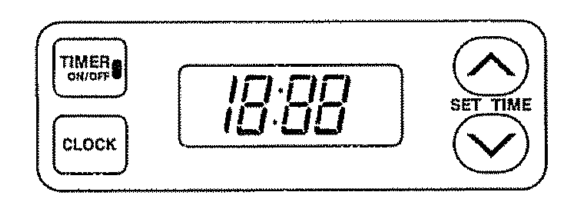
Asadores a la parrilla

(en modelos con quemadores sellados)



No use los asadores a la parrilla sobre los quemadores sellados de su cocina de gas. Si lo hiciera, esto causaría una combustión incompleta del gas, exponiéndolo a usted a niveles de monóxido de carbono más altos que los permitidos por las normas actuales. Esto podría ser peligroso para su salud.

Reloj y contador de tiempo (en ciertos modelos)



(la apariencia puede variar)

Siga las instrucciones de abajo si su cocina tiene el reloj y contador de tiempo mostrados arriba. Se puede seleccionar el contador de tiempo mostrando el conteo regresivo o la hora del día. En cualquier caso, el contador de tiempo señalará la terminación del período de tiempo para informarle que se ha alcanzado el tiempo.

Para fijar el reloj

NOTA: Al conectar la cocina o después de una interrupción de la energía eléctrica, la ventanilla completa del reloj/contador de tiempo se encenderá.

1. Oprima el botón CLOCK (reloj).
2. Oprima y mantenga oprimido el botón UP (arriba) o DOWN (abajo) y la hora del día se cambiará en intervalos de 10 minutos. Para cambiar la hora por minutos, pulse los botones en toques cortos.
3. Oprima el botón CLOCK (reloj) para iniciar.

Para fijar el contador de tiempo

1. Oprima el botón TIMER ON/OFF (contador de tiempo encendido/apagado).
2. Use el botón UP (arriba) y DOWN (abajo) para fijar el contador de tiempo. Pulsar el botón UP (arriba) o DOWN (abajo) con toques cortos cambia la cantidad de tiempo en el contador de tiempo en intervalos de un minuto. Oprimir y mantener oprimido el botón UP (arriba) aumenta la cantidad de tiempo en intervalos de diez minutos.
3. Una vez que haya puesto su contador, oprima el botón TIMER ON/OFF (contador de tiempo encendido/apagado) para iniciar el conteo. Durante el conteo regresivo, una señal le indicará cuándo queda un minuto. Después de esta señal, la ventanilla empezará el conteo regresivo por segundos. Al terminar el tiempo, se dará una señal final. Oprima el botón TIMER ON/OFF (contador de tiempo encendido/apagado) para parar la señal.

Para cambiar o cancelar el contador de tiempo

Cuando el contador de tiempo hace el conteo regresivo, use el botón UP (arriba) y DOWN (abajo) para cambiar el tiempo que queda, u oprima el botón TIMER ON/OFF (contador de tiempo encendido/apagado) para parar el contador de tiempo. El contador de tiempo no se puede cancelar a menos que se hayan completado las instrucciones para fijar el contador de tiempo.

Para mostrar la hora durante la operación del contador

Oprima el botón CLOCK (reloj) durante la operación del contador de tiempo (no interferirá con la operación del contador de tiempo); la ventanilla se cambiará para mostrar el reloj, pero el contador de tiempo continuará haciendo el conteo regresivo sonará después de que se termine el tiempo. Vuelva a oprimir el botón TIMER ON/OFF (contador de tiempo encendido/apagado) para cambiar otra vez la ventanilla para mostrar el contador de tiempo.

Usar su horno

Antes de usar su horno

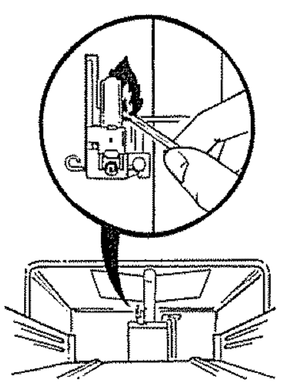
Cerciórese de que usted sabe cómo fijar los controles correctamente. Practique quitar y colocar las parrillas cuando el horno esté frío. Lea la información y las sugerencias en las páginas siguientes. Conserve esta guía a mano, en un lugar donde pueda consultarla, especialmente durante las primeras semanas.

Instrucciones para encender los modelos con pilotos permanentes

Algunos modelos tienen pilotos permanentes del horno que se deben encender inicialmente.

Para encender el piloto del horno:

1. Asegúrese de que el botón de OVEN TEMP (temperatura del horno) esté en la posición OFF (apagado).
2. Abra el cajón del asador y quite la bandeja y rejilla del asador. Esto facilitará el acceso al interior del compartimiento del asador.
3. Encuentre el orificio del piloto del horno en la parte trasera del compartimiento del asador. El tubo largo, corriendo de la parte delantera a la parte trasera, es el quemador del horno. El orificio del piloto está en la parte trasera, aproximadamente una pulgada (2.5 cm) debajo del quemador.



4. Usando un cerillo largo o un tenedor de cerillo, tienda la mano para encender el piloto del horno.

- **Para encender el quemador del horno,** haga girar el botón de OVEN TEMP (temperatura del horno) hasta la temperatura deseada. El quemador se debe encender en 60 segundos.
- **Configuración correcta de las llamas:** Durante el uso del quemador del horno, verifique visualmente la llama del quemador en el compartimiento del asador. Si la llama no se quema como se describe en la sección de Instalación de este libro, ajuste la llama siguiendo las instrucciones en esas páginas.
- **Interrupción del suministro eléctrico:** Una interrupción de la energía eléctrica no afectará un piloto permanente encendido del horno.

Instrucciones para encender los modelos con ignición eléctrica

El quemador del horno se enciende por ignición eléctrica (en ciertos modelos).

Para encender el quemador, haga girar el botón de OVEN TEMP (temperatura del horno) hasta la temperatura deseada. El quemador deberá encenderse en los siguientes 30-90 segundos.

Después de que el horno alcance la temperatura seleccionada, el horno realiza un ciclo—se apaga completamente y luego se enciende con la llama a toda intensidad—para mantener controlada la temperatura del horno.

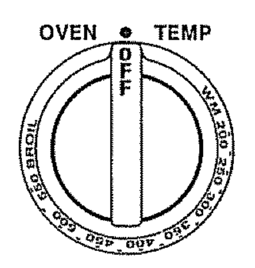
Interrupción del suministro eléctrico

PRECAUCION: No intente encender el horno de ignición eléctrica durante un fallo del suministro eléctrico. No será posible encender el horno ni el asador cuando ocurra una interrupción del suministro eléctrico. El gas no circulará a menos que la barra incandescente esté caliente.

Si el horno está encendido cuando ocurre una interrupción del suministro eléctrico, el quemador del horno se apagará automáticamente y éste no se podrá encender de nuevo hasta que regrese la electricidad.

El botón de OVEN TEMP

El botón de OVEN TEMP (temperatura del horno) se encuentra en el panel de control en la parte delantera de la cocina. Sencillamente haga girar el botón hasta las temperaturas de cocción deseadas.

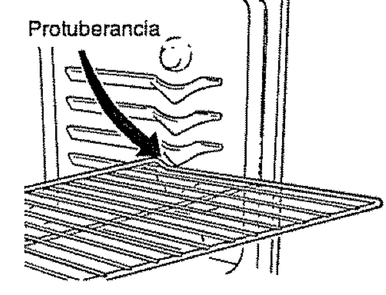


La llama se encenderá normalmente después de 30-90 segundos. Después de que el horno alcance la temperatura seleccionada, el quemador del horno completa un ciclo—se apaga completamente, entonces se enciende con una llama a toda intensidad—para mantener la temperatura seleccionada.

(continúa en la página siguiente)

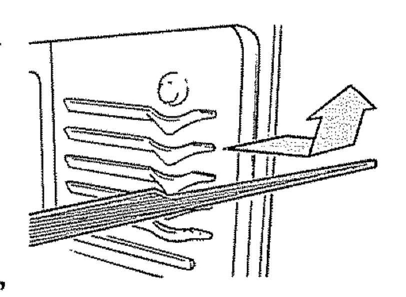
Parrillas del horno

Las parrillas están diseñadas con topes de parada, de modo que al colocarlas correctamente dentro de sus soportes, éstas se detendrán antes de salirse completamente del horno. Tampoco se inclinarán al quitar o colocar alimentos en ellas.



Cuando coloque utensilios de cocción sobre una parrilla, deslice la parrilla hacia afuera hasta alcanzar la protuberancia que se encuentra en el soporte de la parrilla. Coloque el recipiente sobre la parrilla y deslice la parrilla de nuevo hacia el interior del horno. Esto eliminará la necesidad de meter las manos dentro del horno caliente.

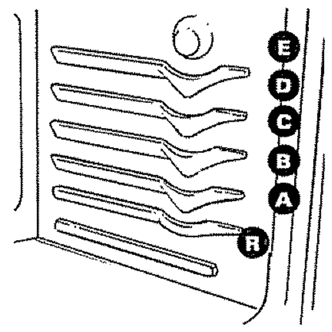
Para quitar una parrilla del horno, deslícela hacia usted, incline el extremo delantero hacia arriba y saque la parrilla.



Para volver a colocarla, ponga la parrilla en el soporte con los topes de parada (la extensión curva de la parrilla) mirando hacia arriba y hacia la parte trasera del horno. Incline la parte delantera hacia arriba y empuje la parrilla hacia el fondo del horno hasta que pase la protuberancia del soporte. Entonces baje la parte delantera de la parrilla y empújela hacia adentro.

Posiciones de las parrillas

El horno tiene cinco soportes de parrillas para hornear, asar y asar al fuego directo, identificados en esta ilustración como A (inferior), B, C, D, y E (superior). También tiene una posición baja especial (R) para asar cosas de gran tamaño, como un pavo grande—la parrilla en esta posición no está diseñada para deslizarse hacia afuera. En las secciones de Hornear, Asar y Asar al fuego directo se sugieren posiciones de cocción para las parrillas.



Los respiraderos del horno

El horno recibe ventilación a través de aberturas en los conductos de la parte posterior de la superficie de cocción. Vea la sección de Características. No bloquee estas aberturas cuando esté cocinando en el horno—es importante que no se interrumpa la circulación de aire caliente que sale del horno y el aire fresco que va a los quemadores del horno.

- **Las aberturas del respiradero y las superficies cercanas pudieran calentarse demasiado. No las toque.**
- **No deje artículos de plástico sobre la superficie de cocción—éstos podrían derretirse si se dejaran muy cerca del respiradero.**



La apariencia y la ubicación del respiradero varían.

- **Los mangos de las cazuelas y sartenes sobre la superficie de cocción pudieran calentarse demasiado si se dejan muy cerca del respiradero.**
- **Los artículos de metal se calentarán si se dejan sobre la superficie de cocción y podrían causar quemaduras.**
- **No deje ningún artículo sobre la superficie de cocción.** El aire caliente que sale por el respiradero pudiera incendiar los artículos inflamables. También pudiera causar un aumento de presión en los recipientes cerrados, a tal punto que éstos pudieran reventarse.

Humedad en el horno

A medida que su horno se calienta, el cambio de temperatura en el aire dentro del horno puede causar que se formen gotas de agua en el cristal de la puerta. Estas gotas no causan daño y se evaporarán a medida que el horno continúe calentándose.

Luz del horno

(en ciertos modelos)

Use el interruptor del panel de control para encender o apagar la luz del horno.

Hornear



La temperatura de su horno está controlada en forma muy precisa mediante un sistema de control de horno. Se recomienda que opere el horno durante varias semanas para familiarizarse con el desempeño de su nuevo horno. Si cree que es necesario un ajuste, vea la sección Ajuste del termostato del horno.

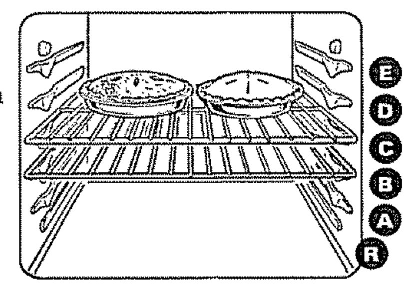
Cómo preparar su cocina para hornear

Para evitar posibles quemaduras, coloque las parrillas en sus posiciones correctas antes de encender el horno.

1. Cierre la puerta del horno. Haga girar el botón de OVEN TEMP (temperatura del horno) hasta la temperatura deseada.
2. Verifique el tiempo mímino de cocción de la comida en la receta. Cocine más tiempo si necesario.
3. Haga girar el botón de OVEN TEMP (temperatura del horno) hasta OFF (apagado) y entonces retire la comida.

Las parrillas del horno

Cuando el horno esté frío, coloque la(s) parrilla(s) en el horno en las posiciones que desee. La posición correcta de la parrilla depende del tipo de alimento y de cuánto desea usted que se dore. Como regla general, coloque la mayoría de los alimentos en el centro del horno, ya sea en la posición B o C. Vea la tabla de sugerencias en cuanto a las posiciones de las parrillas.



Tipo de alimento	Posición de la parrilla
Bizcochuelo blanco de clara de huevo	A
Panecillos o mollete	B o C
Galletas dulces o pastelitos	B o C
Bizcochos de chocolate	B o C
Pasteles de varias capas	B o C
Pasteles o bizcochos sencillos	A o B
Tortas o cortezas para tortas	B o C
Tortas congeladas	A (en una tartera de hornear)
Cazuelas de carnes y vegetales al horno	B o C
Asados	B o R

Precalentamiento

Precaliente el horno si la receta así lo indica. Precalentar significa hacer que el horno alcance la temperatura especificada antes de poner los alimentos en el horno. Para precalentar, encienda el horno fijando la temperatura correcta—el fijar el horno a una temperatura más alta no reducirá el tiempo requerido para el precalentamiento.

Es necesario precalentar el horno para obtener buenos resultados al hornear tortas, galletas dulces, artículos de pastelería y pan. No es necesario precalentar al cocinar la mayoría de los platillos de carnes y vegetales al horno ni tampoco al asar. Para los hornos que carecen de un indicador de luz o tono para el precalentamiento, precaliente durante 10 minutos. Después de que el horno se haya precalentado, coloque los alimentos dentro lo más rápidamente posible para evitar que el calor se escape.

Bandejas para hornear

Use la bandeja adecuada para hornear. El tipo de acabado de la bandeja determinará el tostado del producto.

- Las bandejas ásperas, de color oscuro u opacas absorben el calor y darán una corteza más dorada y tostada. Use ese tipo de bandeja para las tortas.
- Las bandejas resplandecientes, brillantes y suaves reflejan el calor y producirán un tostado más delicado y ligero. Este tipo debe usarse para las tortas y las galletas dulces.
- Los recipientes de cristal también absorben el calor. Cuando hornee en platos o recipientes de cristal, es posible que tenga que reducir la temperatura en unos 25°F. (13°C.).
- Si usa cacerolas con un acabado oscuro no adherente, pudiera darse cuenta que reduciendo la temperatura del horno 25°F. (13°C.) evitará el dorado excesivo de los alimentos.

Colocación de las bandejas

Para que los alimentos se cocinen de manera uniforme y se doren de manera adecuada, debe haber suficiente espacio en el horno para que el aire circule. Los resultados obtenidos al hornear serán mejores si las bandejas de hornear se colocan lo más posible en el centro del horno en vez de en la parte delantera o la posterior.

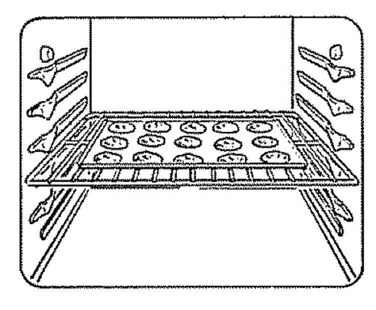
Las bandejas no deberán tocarse entre sí o tocar las paredes del horno. Deje un espacio de 1 a 1½ plgs. (2.5- a 4-cm) entre las bandejas, así como también entre las bandejas y la pared posterior del horno, la puerta y los lados. Si necesita usar dos parrillas, colóquelas de forma escalonada de manera que una no quede directamente sobre la otra.

(continúa en la página siguiente)

Guía para hornear

Cuando use masas ya preparadas para hornear, siga los pasos de la receta o las instrucciones del paquete para obtener mejores resultados.

Galletas dulces



Cuando hornee galletas, las hojas planas para hornear (las que no tienen lados), producen galletas con mejor aspecto. Las galletas horneadas en bandejas con pequeños costados que las rodean pueden tener orillas más oscuras y el dorado podría ser pálido o muy ligero.

Las galletas se pueden hornear sobre varias parrillas a la vez pero el dorado puede ser disparejo debido a la circulación de aire reducida.

No utilice una hoja de hornear tan grande que toque las paredes o la puerta del horno.

Para mejores resultados, meta en el horno sólo una hoja de hornear.

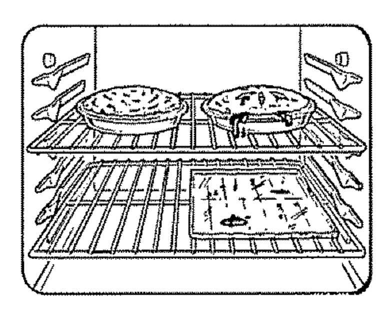
Tortas

Para obtener mejores resultados, hornee las tortas en bandejas ásperas, de color oscuro u opacas, que producen una corteza más dorada y tostada. Al hornear las tortas congeladas que vienen en recipientes de papel de aluminio deberán colocarse sobre una tartera de aluminio, ya que la superficie brillante del papel de aluminio refleja el calor y lo aleja de la corteza de la torta; la tartera de aluminio ayuda a retenerlo.

Pasteles

Cuando hornee pasteles, tenga en cuenta que los moldes doblados o combados provocarán un horneado disparejo y productos con una forma inadecuada. Un pastel que se hornee en un molde más grande que el que recomienda la receta, por lo general quedará más crujiente, delgado y seco de lo que debería. Si se hornea en un molde más pequeño que el recomendado, puede quedar crudo y la masa puede desbordarse. Verifique la receta para asegurarse de que el tamaño del molde que use sea el recomendado.

Papel de aluminio



No se debe jamás cubrir la superficie inferior del horno con papel de aluminio.

Nunca cubra una parrilla completamente con papel de aluminio. Esto perturbará la circulación del calor y evitará que se obtengan buenos resultados al hornear. Una hoja de papel aluminio más pequeña se puede usar para recolectar las salpicaduras, poniéndola en una parrilla más baja que esté unas cuantas pulgadas por debajo de los alimentos.

No eche miraditas

Fije el contador de tiempo para el tiempo estimado de cocción y no abra la puerta del horno para mirar a los alimentos. La mayoría de las recetas le dan tiempos mínimos y máximos para hornear, tal como "hornee de 30 a 40 minutos."

NO abra la puerta del horno hasta que haya transcurrido el tiempo mínimo. El abrir frecuentemente la puerta del horno durante el tiempo de cocción hará que el calor se escape y prolongará el tiempo requerido para hornear. Esto también afectará el resultado final.

Ajuste el termostato del horno—*¡Hágalo usted mismo!*

Usted pudiera encontrar que su nuevo horno cocina de manera diferente al otro que tenía. Le recomendamos que use su horno durante varias semanas para que se familiarice con éste, tomando como guía los períodos de tiempo que aparecen en sus recetas.

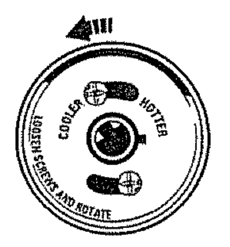
Si cree que su nuevo horno es muy caliente o muy frío, usted mismo puede ajustar el termostato. Si cree que es muy caliente, ajuste el termostato para hacerlo más frío. Si cree que es muy frío, ajuste el termostato para hacerlo más caliente.

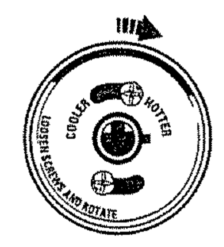
No recomendamos el uso de termómetros, tales como los que se pueden encontrar en las tiendas de víveres, para comprobar los puntos de fijación de temperatura de su nuevo horno. Estos termómetros pudieran tener una variación de 20–40°F. (11–22°C.).

Para ajustar el termostato:

Saque el botón de OVEN TEMP (temperatura del horno) de la cocina y mire la parte trasera.

Para ajustar, aflójelo (aproximadamente una vuelta), pero no quite completamente los dos tornillos sobre la parte trasera del botón. Con la parte trasera del botón en frente de Ud., tome la extremidad exterior del botón con una mano y haga girar la parte delantera del botón con la otra mano.





(la apariencia puede variar)

Para aumentar la temperatura del horno, haga girar el tornillo de arriba a la derecha. Oirás un chasquido por cada muesca mientras hagas girar el botón. Para bajar la temperatura, haga girar el tornillo de arriba a la izquierda. Cada chasquido cambiará la temperatura del horno aproximadamente 10°F. (6°C.). [La variación puede ser más o menos 60°F. (33°C.) con respecto a la flecha.]

Sugerimos que haga el ajuste a una muesca del ajuste original y verifique la operación del horno antes de hacer ajustes adicionales.

Después de hacer el ajuste, vuelva a apretar los tornillos hasta que queden sin holgura, pero tenga cuidado de no apretarlos excesivamente. Reinstale el botón sobre la cocina y verifique la operación del horno.

Obturador de ajuste de aire para los quemadores del horno

El obturador de ajuste de aire del quemador del fondo regula el flujo de aire a las llamas.

Consulte la sección de Instrucciones para la instalación de este manual sobre cómo localizar y ajustar apropiadamente el obturador.

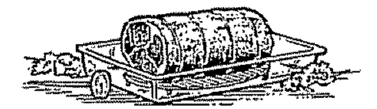
El tipo de margarina afectará la calidad del producto horneado

La mayoría de las recetas para hornear se han elaborado usando productos de alto contenido de grasa como, por ejemplo, mantequilla o margarina (80% de grasa). Si usted disminuye la cantidad de grasa, es posible que la receta no dé los mismos resultados que se obtienen con un producto que tenga un contenido más alto de grasa.

La receta puede no darle buenos resultados si los pasteles, tortas, pastelitos, galletas o dulces se elaboran con productos para untar que tengan un bajo contenido de grasa. Mientras menor sea el contenido de grasa tal producto para untar, más notables se harán estas diferencias.

Las normas federales exigen que los productos etiquetados como "margarina" contengan al menos 80% de grasa por peso. Por otra parte, las materias para untar que contienen poca grasa, contienen menos grasa y más agua. El alto contenido de humedad de estas productos para untar afecta la textura y el sabor de los alimentos horneados. Para obtener mejores resultados con sus antiguas recetas favoritas, use margarina, mantequilla o productos para untar que contengan al menos 70% de aceite vegetal.

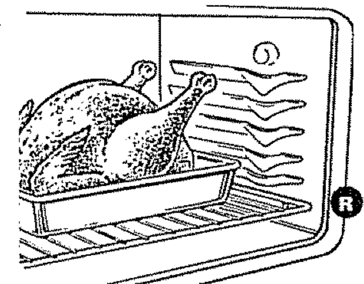
Cómo asar



No cierre la puerta del horno con seguro mientras que esté asando. El seguro se usa solamente para la auto limpieza.

Asar es cocinar con calor seco. Las carnes tiernas o las aves pueden asarse en su horno sin necesidad de cubrirlas. Las temperaturas de asar, que deben ser bajas y estables, reducen las salpicaduras al mínimo.

El horno tiene una posición baja especial (R) justamente encima de la solera del horno. Use esa posición cuando necesite espacio adicional para cocinar, por ejemplo, cuando vaya a asar un pavo grande. La parrilla en esta posición no está diseñada para deslizarse hacia afuera.

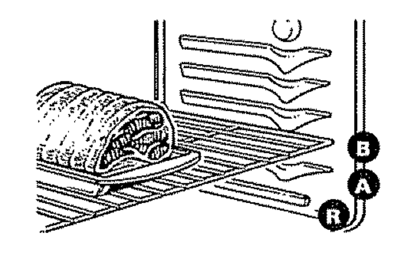


Asar es realmente un procedimiento que se usa para hornear las carnes. Por lo tanto, los controles del horno se sitúan en hornear. (Usted puede oír como un chasquido, indicando que el horno está funcionando adecuadamente).

La mayoría de las carnes continúan cocinándose ligeramente cuando se dejan asentar después de haberse sacado del horno. El tiempo de asentamiento que se recomienda para las carnes asadas es de 10 a 20 minutos. Esto permite que la carne se endurezca un poco haciéndola más fácil de cortar. La temperatura interna aumentará de unos 5° a 10°F. (3° a 6°C.); para compensar por este aumento de temperatura, si lo desea, saque la carne del horno más temprano (cuando se encuentre a unos 5° ó 10°F. (3° a 6°C.) por debajo de la temperatura indicada en la Guía para asar).

Recuerde que los alimentos continuarán cocinándose en un horno caliente y por lo tanto deberán sacarse cuando hayan alcanzado la temperatura interna que se desee.

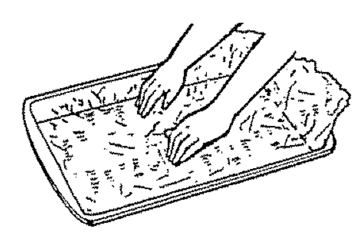
1. Coloque la parrilla en la posición B en el horno para las carnes pequeñas (3 a 5 libras [1.3 a 2.3 kg]) y en la posición (R) para asar las carnes más grandes.



2. Compruebe el peso de la carne. Coloque la carne con el lado grasoso hacia arriba o las aves con la pechuga hacia arriba en la parrilla de asar sobre un recipiente plano. Bañe la carne con la grasa que se va escurriendo. Seleccione una bandeja para asar de un tamaño que se aproxime lo más posible al tamaño de la carne. (La bandeja del asador a fuego directo, con su rejilla, es un buen recipiente para esto).
3. Haga girar el botón de OVEN TEMP (temperatura del horno) hasta la temperatura deseada (tal vez eschuchará un pequeño chasquido, lo cual indica que el horno está funcionando correctamente). Vea la Guía para asar para las temperaturas y los tiempos aproximados de cocción.
4. Al terminar de asar, haga girar el botón de OVEN TEMP (temperatura del horno) hasta OFF (apagado) y entonces quite la comida.

Cómo usar el papel de aluminio

Usted puede usar papel de aluminio para cubrir la bandeja del asador. Esto facilita la limpieza si usa la bandeja para adobar, cocinar con frutas, cocinar carnes bien curadas o echar aderezos a los alimentos mientras que se cocinan. Coloque el papel de aluminio de manera bien ajustada alrededor de la bandeja.



Carnes de asar congeladas

Las carnes de asar congeladas de res, puerco, cordero, etc. pueden empezarse a cocinar sin descongelarlas, pero habrá que aumentar el tiempo de cocción entre 15 y 25 minutos adicionales por cada libra (450 g) [15 minutos por cada libra (450 g) para carnes de asar de menos de 5 libras (2.3 kg) y más tiempo para las carnes de más peso].

Procure que las aves estén descongeladas antes de asarlas. Las aves sin descongelar muchas veces no se cocinan de manera uniforme. Algunas aves congeladas se cocinan satisfactoriamente sin ser descongeladas. Siga las instrucciones que se indican en la etiqueta del paquete.

Cocinando con dos parrillas

Esto permite cocinar más de un alimento al mismo tiempo. Por ejemplo, mientras que se está asando un pavo de 20 libras (10 kg) en la parrilla (R), se puede añadir otra parrilla en la posición D para que se pueda cocinar otro alimento al mismo tiempo, como por ejemplo unas patatas en salsa blanca. Otros alimentos que se cocinen junto con el pavo, deben añadirse hacia el final del tiempo de cocción fijado para el pavo. Por ej., las patatas, que se cocinan en 1 hora, deberán añadirse en el horno 1 hora antes de que finalice el tiempo de cocción de pavo.

Guía para asar

Tipo	Temperatura del horno	Grado de cocción	Tiempo de asar aproximado en minutos por libra/kg		Temperatura interna
Carne			3 a 5 libras (1.4 a 2.3 kg)	6 a 8 libras (2.7 a 3.6 kg)	
Cortes tiernos; costillas, bola de alta calidad o anca o aguayón*	325°F. (163°C.)	Crudo:	24–35	18–25	140–150°F. (60–66°C.)†
		Medio:	35–39	25–31	150–160°F. (66–71°C.)
		Bien cocido:	39–45	31–33	170–185°F. (77–85°C.)
Pernil o paleta con hueso de cordero*	325°F. (163°C.)	Crudo:	21–25	20–23	140–150°F. (60–66°C.)†
		Medio:	25–30	24–28	150–160°F. (66–71°C.)
		Bien cocido:	30–35	28–33	170–185°F. (77–85°C.)
Paleta, pernil o lomo de ternera*	325°F. (163°C.)	Bien cocido:	35–45	30–40	170–180°F. (77–82°C.)
Lomo o costillas o paleta de puerco*	325°F. (163°C.)	Bien cocido:	35–45	30–40	170–180°F. (77–82°C.)
Jamón, precocido	325°F. (163°C.)	Para calentar:	18–23 minutos por libra (450 gramos) (cualquier peso)		115–125°F. (46–52°C.)
Aves			3 a 5 libras (1.4 a 2.3 kg)	Más de 5 libras (2.3 kg)	
Pollo o pato	325°F. (163°C.)	Bien cocido:	35–40	30–35	185–190°F. (85–88°C.)
Pedazos de pollo	350°F. (177°C.)	Bien cocido:	35–40		185–190°F. (85–88°C.)
			10 a 15 libras (4.5 a 6.8 kg)	Más de 15 libras (6.8 kg)	
Pavo	325°F. (163°C.)	Bien cocido:	16–22	12–19	En el muslo: 185–190°F. (85–88°C.)

*Para carnes de asar sin hueso, enrolladas, de más de 6 pulgadas (15 cm) de espesor, añada de 5 a 10 minutos por libra (450 gramos) a los períodos de tiempo indicados anteriormente.

†El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos dice "La carne poco cocida es popular, pero usted debe saber que si se cocina solamente hasta los 140°F. (60°C.), esto significa que algunos organismos que producen envenenamiento pudieran sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. junio de 1985).

Cómo asar al fuego directo



Asar al fuego directo es cocinar el alimento por calor directo que llega desde arriba del alimento. Su cocina tiene un compartimiento conveniente debajo del horno para asar al fuego directo. Tiene también una bandeja y rejilla especialmente diseñadas que permiten que la grasa escurra lejos del calor alto de la llama del gas.

Es recomendable que la carne se cocine a una temperatura INTERNA de 160°F. (71°C.) y la aves a por lo menos a una temperatura INTERNA de 180°F. (82°C.). Si se hornea a estas temperaturas por lo general se puede proteger contra enfermedades transportadas y transmitidas por los alimentos.

La distancia de la fuente de calor se puede cambiar colocando la bandeja y rejilla del asador sobre una de las tres posiciones de parrilla en el compartimiento del asador—A (parte del fondo del compartimiento del asador), B (centro) y C (arriba).

La mayoría de los pescados y cortes tiernos de carne pueden asarse al fuego directo. Siga estos pasos para mantener las salpicaduras y humo al mínimo.

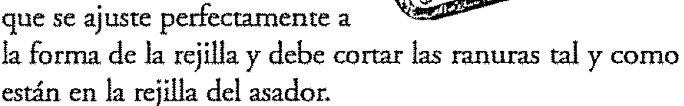
Las puertas del horno y del compartimiento del asador deben estar cerradas durante el asado al fuego directo.

Dele una vuelta a la mayoría de las comidas durante la cocción (la excepción es los filetes de pescado; ponga aceite de cocina sobre un lado, ponga este lado hacia abajo sobre la rejilla del asador y cocine sin darle vuelta hasta que esté hecho). Calcule el tiempo de cocción para la comida a aproximadamente la mitad del tiempo de cocción total, dele vuelta a la comida, entonces continúe a cocinando hasta el punto de cocción preferido.

Cómo asar al fuego directo

1. El compartimiento del asador al fuego directo no necesita precalentarse.
2. Si la carne tiene grasa o cartílago alrededor de los bordes, haga cortes verticales a través de ambos con una separación de unas 2″ (5 cm). Si desea, la grasa se puede recortar, dejando una capa de 1/8″ (3 mm) de espesor aproximadamente.
3. Coloque la comida sobre la rejilla del asador y coloque la bandeja del asador sobre la parrilla apropiada en el compartimiento del asador. Colocando la comida más cerca de la llama se quema el exterior y aumenta el dorado de la superficie de la comida, pero también aumentan las salpicaduras y la posibilidad de que la grasa y los jugos de carne se quemen.
4. Cierre la puerta del compartimiento del asador y haga girar el botón de OVEN TEMP (temperatura del horno) hasta BROIL (asar al fuego directo).
5. Cuando el asado esta listo, haga girar el botón de OVEN TEMP (temperatura del horno) hasta OFF (apagado). Sirva el alimento de inmediato. No deje la bandeja y rejilla del asador sucias dentro de la cocina.

Uso de papel aluminio



Puede utilizar papel aluminio para forrar la bandeja y su rejilla del asador. Sin embargo, debe moldear el aluminio para que se ajuste perfectamente a la forma de la rejilla y debe cortar las ranuras tal y como están en la rejilla del asador.

Sin las ranuras, el aluminio evitará que la grasa y los jugos de la carne escurran hasta la bandeja. Los jugos pueden calentarse lo suficiente como para arder. Si no corta las ranuras, estará friendo, no asando al fuego directo.

Preguntas y respuestas

P. ¿Cuando se asa al fuego directo, es necesario que se use siempre la rejilla en la bandeja?

R. Sí. La rejilla suspende la carne por encima de la bandeja. A medida que la carne se cocina, los jugos caen dentro de la bandeja, conservando la carne más seca. Los jugos son protegidos por la rejilla y se mantienen más fríos, evitando así las salpicaduras y el humo excesivo.

P. ¿Debería ponerle sal a las carnes antes de asarlas al fuego directo?

R. No. La sal extrae los jugos y permite que se evaporen. Siempre eche la sal después de cocinar. Voltee la carne con tenazas; si la pincha con un tenedor, los jugos escaparían. Cuando esté asando aves o pescado, unte cada uno de los lados a menudo con mantequilla.

P. ¿Por qué las carnes que aso no se doran como es debido?

R. Compruebe si está usando la posición recomendada para la parrilla. Ase al fuego directo los alimentos por el período de tiempo más largo que se indique en la Guía para asar. Voltee los alimentos solamente una vez mientras que los asa.

Guía para asar al fuego directo

Las puertas del horno y del compartimiento del asador deben estar cerradas durante el proceso de asar.

- Siempre use la bandeja y la rejilla del asador que vienen con su cocina. Están diseñadas para minimizar la cantidad de humo y salpicaduras ya que atrapan los jugos en la parte inferior de la bandeja del asador, que está protegida.
- Para filetes o chuletas, haga cortes parejos en las orillas exteriores de la carne. Para cortar, realice cortes transversales a través de la superficie exterior de la grasa, llegando hasta la orilla de la carne. Use pinzas para voltear la carne y así evitará picarla y que pierda jugos.
- Si lo desea, adobe las carnes o pollo antes de asarlos al fuego directo. O cúbralos con salsa para barbacoa (barbecue) de 5 a 10 minutos solamente.
- Cuando acomode los alimentos en la bandeja, no deje que las orillas grasosas cuelguen a los lados, pues podrían ensuciar el horno con la grasa que escurre.
- El compartimiento del asador no necesita precalentarse. Sin embargo, para alimentos muy delgados, o para aumentar el dorado, precaliente si lo desea.
- Los filetes congelados pueden asarse al fuego directo colocando la bandeja y la rejilla del asador en la siguiente posición más baja y aumentando el tiempo de cocción que se da en esta guía 1½ veces por lado.

Alimento	Cantidad y/o espesor	Posición de parrillas	1er lado minutos	2a lado minutos	Observaciones
Tocino	1/2 libra (227 g) (aprox. 8 trozos finos)	B	4	3	Coloque en un solo nivel.
Carne molida Bien cocida	1 libra (450 g) (4 hamburguesas) 1/2"–3/4" (13–19 mm) de espesor	B	10–11	4–5	Separe igualmente. Hasta 8 porciones toman aprox. el mismo tiempo.
Bistec					
Poco cocido	1" (2.5 cm) de espesor	C	9	7	Los bistecs de menos de 1" (2.5 cm) de espesor se cocinan completamente antes de dorarse. Se recomienda freír en una sartén. Córteles la grasa.
Medio cocido	[1–1½ libras	C	12	5–6	
Bien cocido	(450 g–680 g)]	B	13	8–9	
Poco cocido	1½" (3.8 cm) de espesor	C	10	6–7	
Medio cocido	[2–2½ libras	C	12–15	10–12	
Bien cocido	(907 g–1.13 kg)]	B	25	16–18	
Pollo	1 entero [2–2½ libras (907 g–1.13 kg)] separado a lo largo.	A	30–35	15	Reduzca el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para pollo en trozos. Cubra con mantequilla derretida. Ase al fuego directo primero el lado con piel hacia abajo.
	Con hueso, 4 trozos de pechuga	A	25–30	10–15	
Pan, pastel					
Pan (tostado) o Pasteles de pan	2–4 trozos 1 paquete (2)	C	2–3	1/2–1	Separe igualmente. Coloque los panecillos ingleses lado cortado arriba y cubra con mantequilla si lo desea.
Panecillos ingleses	2, separados	C	3–5		
Colas de langosta	2–4 [6–8-oz. c/u (170 g–227 g)]	A	13–16	No dé vuelta.	Corte a través de la concha y separe hasta abrirla. Cubra con mantequilla derretida antes de asar al fuego directo y después de la mitad del tiempo.
Pescado	Filetes de 1 libra (450 g) 1/4"–1/2" (6–13 mm) de espesor	C	6	6	Maneje y dé vuelta con cuidado. Cubra con mantequilla de limón antes de asar al fuego directo y durante el asado al fuego directo si lo desea. Precaliente el asador para aumentar el dorado.
Trozos de jamón Precocidos	1" (2.5 cm) de espesor 1/2" (13 mm) de espesor	B B	8 6	8 6	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para jamón de 1½" (3.8 cm) de espesor o curado en casa.
Chuletas de puerco Bien cocidas	2 [1/2" (13 mm) de espesor] 2 [1" (2.5 cm) de espesor], aprox. 1 libra (450 g)	B B	10 15	8 8	Córteles la grasa.
Chuletas de cordero					
Medio cocidas	2 [1" (2.5 cm) de espesor],	B	8	4–7	Córteles la grasa.
Bien cocidas	aprox. 10–12 oz. (284–340 g)	B	10	10	
Medio cocidas	2 [1½" (3.8 cm) de espesor],	B	10	4–6	
Bien cocidas	aprox. 1 libra (450 g)	B	17	12–14	
Salchichas de Viena, salchichas semejantes, precocidas, bratwurst	Paquete de 1 libra (450 g) (10)	C	6	1–2	Si lo desea, separe las salchichas por la mitad a lo largo; corte trozos de 5–6" (13–15 cm).

Cuidado y limpieza

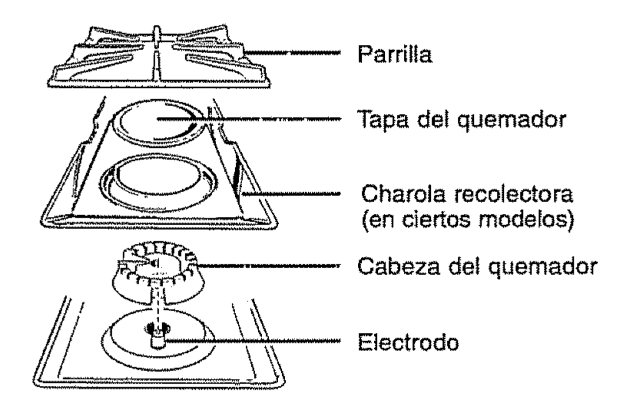
El cuidado y la limpieza apropiados son importantes para que su cocina le proporcione un servicio eficiente y satisfactorio. Siga con exactitud estas instrucciones para el cuidado de su cocina, para ayudarle a asegurar un mantenimiento seguro y adecuado.

CERCIORESE DE QUE LA ENERGIA ELECTRICA ESTA DESCONECTADA ANTES DE LIMPIAR CUALQUIER PARTE DE SU COCINA.

PRECAUCION: NO HAGA FUNCIONAR EL QUEMADOR SI NO TIENE TODAS LAS PIEZAS DE ESTE Y LAS CHAROLAS RECOLECTORAS (SI ESTA EQUIPADO CON ELLAS) COLOCADAS EN SU LUGAR.

Ensamblaje de quemadores sellados

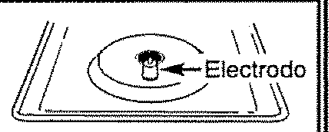
(en ciertos modelos)



Apague todos los controles antes de quitar las piezas del quemador y las charolas recolectoras (si las hubiera).

Las parrillas y tapas de los quemadores y las cabezas de los quemadores y las charolas recolectoras (si las hubiera) pueden levantarse fácilmente, lo que facilita su limpieza.

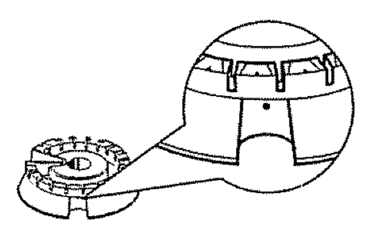
El electrodo del encendedor por chispa queda expuesto cuando se quita la cabeza del quemador. Cuando uno de los quemadores se pone en la posición de LITE (encender) todos los quemadores chispean. No intente desarmar o limpiar alrededor del quemador mientras que otro quemador esté encendido. Usted podría recibir un electrochoque y pudiera volcar cualquier recipiente caliente que se encuentre sobre la superficie de cocción.



Cabezas de los quemadores

(en los quemadores sellados solamente)

NOTA: Antes de quitar las cabezas de los quemadores y las tapas, recuerde su tamaño y el sitio donde están localizadas. Después de limpiarlas, vuelva a colocarlas en el mismo lugar.



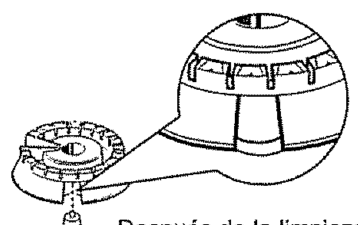
Para una ignición adecuada, cerciórese de que el hueco pequeño de la sección que se ajusta sobre el electrodo se mantenga abierto. Una aguja de coser o un alambre delgado es bueno para quitar atascos.

Las ranuras en las cabezas de los quemadores de su cocina deben mantenerse limpias en todo momento, para obtener una llama uniforme y libre.

Usted debe limpiar los quemadores de superficie periódicamente, especialmente después de que ocurran derramamientos, los cuales pueden obstruir las aberturas.

Para quitar los alimentos requemados, sumerja las cabezas de los quemadores en una solución de agua caliente y detergente líquido suave durante unos 20 a 30 minutos. Para manchas más difíciles de quitar, use un cepillo de dientes.

Antes de colocar de nuevo las cabezas de los quemadores, sacuda el exceso de agua y séquelas completamente poniéndolas en un horno a temperatura templada durante 30 minutos.


Después de la limpieza, cerciórese de que la ranura en la cabeza del quemador esté colocada sobre el electrodo.

Vuelva a colocar en su sitio las cabezas de los quemadores y las tapas. Cerciórese de volver a colocarlas en el lugar correcto. Hay una tapa pequeña, dos de tamaño medio y una grande.

NOTA: En ciertos modelos todas cabezas de los quemadores y las tapas son del mismo tamaño y pueden utilizarse en cualquiera de los 4 sitios requeridos.

Tapas de los quemadores

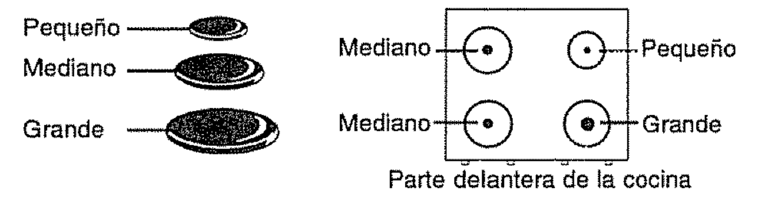
(en los quemadores sellados solamente)

Levántelas cuando estén frías. Lave las tapas de los quemadores con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia. Las puede restregar con un estropajo de plástico para quitarle las partículas de alimentos requemadas.

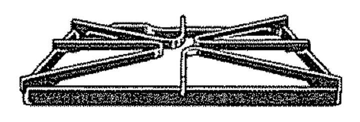
Séquelas en el horno a temperatura templada o con un paño—no las vuelva a ensamblar mientras que estén mojadas. Reponga las tapas de los quemadores.

Cerciórese de que las tapas se vuelvan a poner en el quemador que le pertenece de acuerdo con su tamaño. Hay una tapa pequeña, 2 medianas y una grande.

NOTA: En ciertos modelos todas las tapas son del mismo tamaño y pueden utilizarse en cualquiera de los 4 sitios requeridos.



Las parrillas de los quemadores



Levante las parrillas y retírelas cuando estén frías. Las parrillas deben lavarse con regularidad y, desde luego, después de ocurrir derramamientos. Lávelas con agua caliente y jabonosa y enjuáguelas con agua limpia. Después de limpiarlas, séquelas por completo poniéndolas en el horno por unos pocos minutos a una temperatura templada. No ponga las parrillas de nuevo en su lugar mientras que estén mojadas. Al reponer las parrillas, cerciórese de que estén colocadas correctamente sobre los quemadores.

Para evitar que se oxiden las parrillas de hierro fundido, aplique una ligera capa de aceite de cocinar en la parte inferior de las parrillas.

Para limpiar los alimentos requemados, coloque las parrillas en un recipiente cerrado (o en una bolsa de plástico) con 1/4 de taza (62 ml) de amoníaco para deshacer la suciedad. Déjelas reposar toda la noche (o aproximadamente 12 horas) y entonces restréguelas con un estropajo que contenga jabón si fuese necesario. Enjuague bien las parrillas y séquelas completamente antes de volverlas a colocar en la cocina.

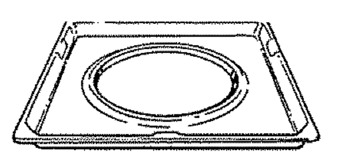
Aunque son duraderas, las parrillas de los quemadores gradualmente perderán su brillo, pese al mejor cuidado que pueda darles. Esto se debe a la exposición continua a altas temperaturas.

No opere un quemador durante un período de tiempo prolongado si no hay un recipiente en la parrilla del quemador. El acabado de la parrilla del quemador puede despostillarse si no hay una olla que absorba el calor.

PRECAUCION: No limpie las parrillas en la lavadora de platos o en el ciclo de auto limpieza del horno.

Charolas recolectoras

(en ciertos modelos)



Retire las parrillas y levante las charolas recolectoras. Las charolas recolectoras se pueden limpiar en la lavadora de platos o a mano. **Para limpiar manchas de alimentos requemados,** colóquelas en un recipiente cubierto (o en una bolsa de plástico) con 1/4 de taza de amoníaco para deshacer la suciedad. Si fuese necesario, restriegue con un estropajo que contenga jabón.

Cuando reemplace las charolas recolectoras, procure que estén en la posición correcta.

PRECAUCION: No limpie las charolas recolectoras en el ciclo de auto limpieza del horno.

Superficie de cocción

Para evitar que se dañe el acabado de esmalte porcelanizado de la superficie de cocción y para evitar que se torne opaco, limpie inmediatamente cualquier derramamiento. Los alimentos que contienen mucho ácido (tomates, col picada en salmuera, jugos de fruta, etc.) o alimentos con un alto contenido de azúcar pudieran causar una mancha opaca si se dejan asentar.

Cuando la superficie se ha enfriado, límpiela y enjuáguela. Para limpiar otros derramamientos como salpicaduras de grasa, etc., lávelas con jabón y agua una vez que la superficie se haya enfriado. Entonces enjuáguela y séquela con un paño seco.

Tenga cuidado al limpiar la superficie de cocción porque el área sobre el piloto estará caliente (en algunos modelos con pilotos permanentes).

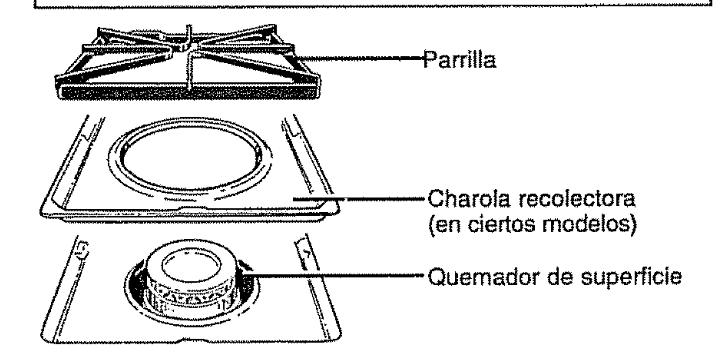
No almacene materiales inflamables dentro del horno ni cerca de la superficie de cocción. No almacene ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables alrededor de éste o cualquier otro aparato electrodoméstico.

(continúa en la página siguiente)

Quemadores estándar gemelos

(en ciertos modelos)

PRECAUCION: NO HAGA FUNCIONAR EL QUEMADOR SI NO TIENE TODAS LAS PIEZAS DE ESTE Y LAS CHAROLAS RECOLECTORAS (SI ESTA EQUIPADO CON ELLAS) COLOCADAS EN SU LUGAR.

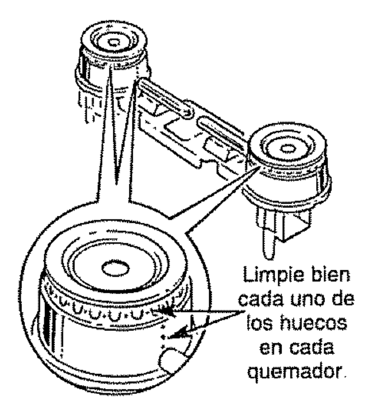


En los modelos con quemadores estándar gemelos, la superficie de cocción se puede levantar para proveer acceso fácil.

Apague todos los controles antes de quitar las piezas del quemador y las charolas recolectoras (si las hubiera).

Las parrillas de los quemadores, y las charolas recolectoras (si las hubiera) se pueden levantar, facilitando así la limpieza.

Para obtener una ignición adecuada y una llama uniforme y libre, procure en todo momento mantener limpios los huecos en los quemadores de superficie de su cocina.



Usted debe limpiar los quemadores de superficie, periódicamente, especialmente después de que ocurran derramamientos, que pudieran obstruir estos huecos. Limpie los quemadores de superficie. Si ocurren derramamientos excesivos, retire los quemadores de superficie de su cocina. Los quemadores se pueden levantar para limpiarlos. Levante la superficie de cocción y entonces levante y retire los quemadores de superficie.

Para quitar los alimentos requemados, sumerja los quemadores de superficie en una solución de agua caliente y detergente líquido suave. Déjelos remojar durante unos 20 a 30 minutos. Para manchas más difíciles de quitar, use un limpiador como el de la marca Soft Scrub® o el de la marca Bon Ami®. **Enjuague bien para quitar todos los residuos del limpiador que pudieran obstruir las aberturas de los quemadores de superficie.** No use estropajos de acero porque obstruirán las aberturas del quemador de superficie y arañarán los quemadores de superficie. Si los huecos se obstruyeran, límpielos con una aguja de coser o un alambre delgado. **Antes de volver a colocar los quemadores de superficie en su lugar,** sacuda el exceso de agua y séquelos completamente poniéndolos en el horno a temperatura templada durante 30 minutos. Vuelva a colocarlos en su lugar en la cocina, cerciorándose de que estén debidamente encajados y nivelados. Compruebe la dispersión de la llama en cada quemador. Si las llamas están "saltando" (no están estables), limpie los huecos otra vez con una aguja de coser o un alambre delgado.

Superficie de cocción que se puede levantar

(en los modelos con quemadores estándar gemelos)

Limpie con frecuencia el área que queda debajo de la superficie de cocción. La suciedad acumulada, especialmente la grasa, puede causar un incendio. Para facilitar la limpieza, la superficie de cocción se puede levantar.

Para levantar la superficie de cocción:

1. Cerciórese de que los quemadores estén apagados.
2. Quite las parrillas.
3. Agarre de las dos concavidades delanteras de los quemadores y levante la superficie de cocción.

Algunos modelos tienen varillas dobles de soporte que sujetan la superficie de cocción mientras que usted limpia debajo de ésta.

Baje la superficie de cocción **después de limpiar debajo de ésta** con agua caliente jabonosa y un paño limpio. Tenga cuidado de no hacerse daño en los dedos. Baje la superficie de cocción suavemente para evitar apagar las llamas de los pilotos (en modelos con pilotos permanentes).

Los respiraderos del horno

Nunca bloquee los respiraderos (aberturas para la circulación del aire) de su cocina. Estos proveen la entrada y salida de aire necesarias para que la cocina pueda funcionar de manera adecuada con la combustión correcta. Las aberturas de aire están localizadas en la parte posterior de la superficie de cocción, en las partes superior e inferior de la puerta del horno y en la parte inferior de la cocina, debajo del panel protector o del cajón de almacenamiento (de acuerdo con el modelo).

La bandeja y la rejilla del asador

Después de asar al fuego directo, saque la bandeja del horno. Retire la rejilla de la bandeja. Vierta con cuidado la grasa de la bandeja en un recipiente apropiado. Lave y enjuague la bandeja y la rejilla del asador con agua caliente usando un estropajo de plástico o un estropajo que contenga jabón.

Si los alimentos se han quemado y están incrustados, rocíe un poco de detergente sobre la rejilla mientras ésta está caliente y cúbrala con toallas de papel mojadas o con una toallita de lavar platos. El remojar la bandeja eliminará los alimentos que se han quemado.

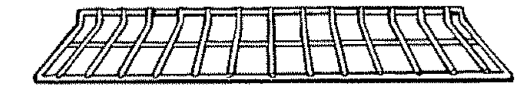
La bandeja del asador se puede limpiar con un limpiador para hornos de tipo comercial.

Tanto la bandeja como la rejilla del asador se pueden limpiar en la lavadora de platos.

No almacene la bandeja y la rejilla del asador cuando estén sucias en ninguna parte de su cocina.

PRECAUCION: **No lave la bandeja ni la rejilla del asador en el ciclo de auto limpieza del horno.**

Las parrillas del horno



Limpie las parrillas con un limpiador abrasivo o un estropajo de acero. Después de limpiarlas, enjuague las parrillas con agua limpia y séquelas con un paño limpio.

Panel de control y botones

Es una buena idea limpiar el panel de control cada vez que termine de usar el horno. Límpielo con agua y jabón suave o con agua y vinagre, luego enjuáguelo con agua limpia y séquelo con un paño suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos plásticos de restregar o productos limpiadores para hornos para limpiar el panel de control, ya que estos productos dañarían el acabado del panel. Una solución de mitad agua caliente y mitad vinagre produce buenos resultados.

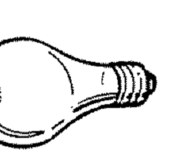
Se pueden sacar los botones de mando para facilitar la limpieza. Para quitar un botón, agárrelo y sáquelo directamente del vástago. Si se le hiciera difícil sacar el botón, coloque una toalla o toallita para los platos entre el botón y el panel de control y deslice suavemente. Lave los botones con agua y jabón o con una solución de agua caliente y vinagre.

Las partes de metal se pueden limpiar con agua y jabón. No use ningún estropajo de acero, abrasivos, amoníaco, ácidos o limpiadores para hornos de tipo comercial. Séquelos con un paño suave.

Bombilla del horno

(en ciertos modelos)

PRECAUCION: **Antes de reemplazar la bombilla, desconecte la energía eléctrica de la cocina desde el interruptor principal o caja de fusibles. No toque una bombilla caliente con las manos húmedas o tela mojada. Espere hasta que la bombilla se haya enfriado y use una tela seca.**





La bombilla se encuentra en la esquina izquierda superior del horno. Reemplace la bombilla sólo con una bombilla para electrodomésticos de 40 vatios.

(continúa en la página siguiente)

Puerta desmontable del horno

La puerta del horno es desmontable, pero es pesada. Usted probablemente necesite ayuda para quitarla y volver a colocarla.

Para quitar la puerta, ábrala unas cuantas pulgadas hasta la posición especial de parada que la mantendrá abierta. Sujétela firmemente por cada lado y levántela hacia arriba sacándola de las bisagras.

NOTA: Tenga cuidado de no poner las manos entre la bisagra y el marco de la puerta del horno, ya que la bisagra pudiera saltar hacia atrás y atraparle los dedos.

Para reponer la puerta, cerciórese de que las bisagras estén en la posición especial de parada. Coloque las ranuras de la parte inferior de la puerta sobre las bisagras. Entonces comience a bajar la puerta lentamente y uniformemente sobre ambas bisagras a la vez. Si las bisagras saltan hacia atrás contra el marco del horno, póngalas hacia afuera otra vez.

PARA LIMPIAR LA PUERTA:

(No sumerja la puerta en agua.)

El interior de la puerta:

- Deje enfriar antes de limpiar. Para suciedades ligeras, limpie frecuentemente con jabón suave y agua (especialmente después de cocinar carne). Esto alargará el tiempo entre limpiezas. Enjuague bien.
  NOTA: El jabón dejado sobre la puerta del horno causa manchas al recalentar el horno.
- Para manchas difíciles de quitar, puede usar un limpiador de hornos y sequir las instrucciones de la etiqueta. (Para evitar daño a las superficies de los hornos que ofrecen la característica de limpieza continua, quite la puerta de estos modelos antes de rociar.) Enjuague bien.
  Vea a continuación las "Precauciones para el uso de los limpiadores en rociador para horno."

Exterior de la puerta:

- Use agua y jabón para limpiar perfectamente la parte superior, los costados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. También puede usar un limpiador para vidrio para limpiar el vidrio en el exterior de la puerta.
- Las salpicaduras de salsas, jugos de frutas, salsas de tomate y materiales para rociar que contengan ácido pueden causar descoloración y deben limpiarse de inmediato. Cuando la superficie esté fría, limpie y enjuague.
- **No use limpiadores para hornos, polvos abrasivos, estropajos de acero o abrasivos fuertes en el exterior de la puerta.**

Interior del horno porcelanizado

(en todos los modelos menos los modelos de limpieza continua)

Con limpieza correcta el interior de esmalte porcelanizado guardará su acabado atractivo por muchos años.

El jabón y agua son normalmente suficientes para hacer este trabajo. Las salpicaduras o derrames gruesos podrían necesitar una limpieza con un limpiador abrasivo suave. Se pueden usar también las esponjas de virutas de acero llenas de jabón. No deje que las salpicaduras con alto contenido de azúcar o ácido (tales como tomates, col fermentada, jugos y rellenos de fruta) se queden sobre la superficie. Pueden causar manchas opacas aún después de la limpieza.

El amoniaco de casa puede facilitar la limpieza. Ponga una 1/2 taza (125 ml) de amoniaco dentro de una charola poco profunda de vidrio y déjela en un horno frío por la noche. Los vapores de amoniaco ayudarán a liberar la grasa y los alimentos quemados.

Cuando sea necesario, se puede usar un limpiador comercial para hornos. Siga las instrucciones del paquete.

Precauciones para el uso de los limpiadores en rociador para horno:

- Tenga cuidado hacia dónde rocía el limpiador para hornos.
- No rocíe el limpiador para hornos sobre los controles e interruptores eléctricos (en ciertos modelos) porque puede causar un cortocircuito y pueden resultar chispas o fuego.
- No permita que una capa del limpiador se quede sobre el sensor de temperatura—podría causar que el horno se caliente incorrectamente. (El sensor se encuentra en la parte posterior del horno.) Cuidadosamente limpie bien el sensor después de cada limpieza del horno, teniendo cuidado de no mover el sensor porque un cambio en su posición puede afectar cómo hornea el horno.
- No rocíe ningún limpiador para hornos sobre la puerta exterior del horno, las manijas o cualquier superficie exterior del horno, los armarios o las superficies pintadas. El limpiador puede dañar estas superficies.

La solera del horno

La solera del horno tiene un acabado de esmalte porcelanizado. Para facilitar la limpieza, proteja la solera del horno contra derramamientos excesivos colocando una tartera de hornear en la parrilla que quede debajo de la parrilla en la que usted está cocinando. Puede usar papel de aluminio si no cubre totalmente la parrilla. Esto es particularmente importante cuando hornee un pastel de fruta u otros alimentos con un alto contenido de ácido. Los rellenos calientes de fruta u otros alimentos con un alto contenido acídico (como los tomates o la col picada en salmuera y salsas con vinagre o jugo de limón) pudieran causar picaduras y daño a la superficie de esmalte porcelanizado y por eso deben limpiarse inmediatamente.

Si hay un derrame de alimentos en la solera del horno, primero deje que éste se enfríe. Quite la solera del horno para una limpieza más fácil y para evitar daño al revestimiento del horno de limpieza continua (en ciertos modelos).

Las limpiezas frecuentes con jabón suave y agua (especialmente después de cocinar carne) alargarán el tiempo entre las limpiezas. Enjuague bien. El jabón dejado sobre la solera puede causar manchas.

Para las suciedades gruesas, use un limpiador abrasivo o un estropajo de virutas de acero llenas de jabon. Un limpiador comercial para hornos se puede usar también, siguiendo las instrucciones del paquete.

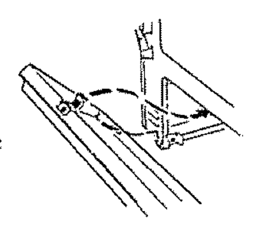
Panel de protección desmontable

(en ciertos modelos)

El panel de protección puede quitarse para limpiar debajo de la cocina.

Para quitarlo, levante un poco la parte inferior del panel para desengancharlo de las aletas en la base de la cocina. Mueva la parte inferior del panel hacia adelante hasta que se suelten las presillas de resorte en la parte superior del panel.

Para reponerlo, inserte las dos ranuras en la parte inferior del panel dentro de las dos aletas en la base de la cocina, luego empuje la parte superior del panel hacia adelante para enganchar las presillas de resorte.

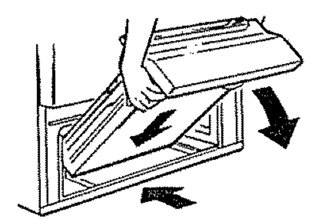


Cajón del asador desmontable

(en ciertos modelos)

Para quitarlo:

1. Cuando el asador esté frío, quite la rejilla y la bandeja del asador.
2. Mueva el cajón del asador hasta el tope y luego empújelo de regreso unos dos centímetros y medio.
3. Sujete la manija, levante y saque el cajón. Limpie el cajón del asador con agua caliente jabonosa.



Para volver a ponerlo:

Sostenga el cajón del asador en posición elevada mientras lo desliza parcialmente en la cocina. Luego baje el cajón y empújelo hasta cerrarlo por completo.

Cajón de almacenamiento desmontable

(en ciertos modelos)

El cajón de almacenamiento es un buen lugar para guardar ollas y moldes. No guarde materiales de plástico o inflamables en ese cajón.

No sobrecargue el cajón de almacenamiento. Si es demasiado pesado, puede salirse del riel cuando lo abra.

El cajón de almacenamiento puede quitarse para limpiar debajo de la cocina. Limpie el cajón de almacenamiento con una tela húmeda o con una esponja húmeda. Nunca use abrasivos fuertes o estropajos.

Para sacar el cajón de almacenamiento:

1. Desplace cajón directamente hacia delante hasta que se detenga.
2. Incline la parte delantera del cajón hacia arriba y sáquelo.

Para reponer el cajón de almacenamiento:

1. Coloque los topes de la parte trasera del cajón sobre los topes de la cocina.
2. Deslice el cajón de manera uniforme hacia atrás, de manera que los rieles de la cocina se engranen.

(continúa en la página siguiente)

Cuidado especial del interior de los hornos de limpieza continua

(en ciertos modelos)

Este acabado especial es de un material poroso cerámico, el cual es oscuro de color y se siente ligeramente áspero al tocarlo.

El horno de limpieza continua se limpia mientras cocina. Las paredes tienen acabado especial que no se puede limpiar de una manera usual con jabón, detergentes, estropajos de acero, limpiadores comerciales para hornos, estropajos fuertes y abrasivos o cepillos gruesos. El uso de tales limpiadores y/o espumas para hornos causará daño permanente.

Si se pudiera ver con detalle la superficie aparecería con picos, agujeros y canales. Este acabado áspero tiende a impedir que las salpicaduras formen gotas que corren por las paredes de un horno de superficie dura, dejando rayas que se deben limpiar a mano. En lugar de esto, al tener contacto con el acabado poroso, la salpicadura se dispersa y se absorbe parcialmente. Esta acción de dispersión aumenta la exposición de la suciedad del horno al aire caliente y lo hace menos evidente.

Puede ser que la suciedad no desaparezca completamente y en el futuro, después del uso extenso, las manchas que no se pueden quitar pueden aparecer.

El acabado especial funciona mejor para las cantidades pequeñas de salpicaduras. No funciona bien con derrames más grandes, especialmente mezclas de azúcar, huevos o leche. La solera del horno no tiene el acabado de horno de limpieza continua y se puede quitar y limpiar con un limpiador comercial para hornos.

Este acabado especial no se usa en las parrillas del horno, la solera del horno o el interior de la puerta del horno. Quite estos elementos para limpiar los con un limpiador comercial para hornos para evitar daño al acabado del horno de limpieza continua.

Asegúrese de que la solera del horno esté en su sitio antes de encender el horno por cualquier razón.

Tenga cuidado al quitar y reemplazar la solera del horno y las parrillas y al colocar y quitar los platos y los alimentos para evitar rayar, frotar o dañar el acabado poroso de las paredes del horno.

Para limpiar el horno de limpieza continua:

1. Deje que las piezas del horno se enfríen antes de tocarlas. Recomendamos que se utilicen guantes de goma al limpiarlas.
2. Quite todas las parrillas y los recipientes.
3. La visibilidad de suciedad se puede reducir operando el horno a 400°F. (204°C.). Cierre la puerta y sitúe el botón de OVEN TEMP (temperatura del horno) a 400°F. (204°C.). Programe la limpieza durante al menos cuatro horas. Los ciclos repetidos pueden ser necesarios antes de que se note un mejoramiento en el aspecto.

   Recuerde: Durante la operación del horno, la puerta y otras superficies de la cocina se calentarán lo bastante como para causar quemaduras. No las toque. Deje que la cocina se enfríe antes de volver a colocar las parrillas del horno.
4. Si las salpicaduras o suciedades gruesas ocurren sobre la superficie porosa, tan pronto como se enfríe el horno, quite la mayor cantidad de suciedad que sea posible usando una cantidad pequeña de agua y un cepillo de nilon duro. Use el agua poco a poco y cámbiela frecuentemente, manteniéndola tan limpia como le sea posible, y asegúrese de secarla con toallas de papel, telas o esponjas. No saque brillo o frote con toallas de papel, telas o esponjas, ya que dejarán hilos sobre el acabado del horno. Si el agua deja un anillo blanco sobre el acabado al secarse, vuelva a aplicar agua y séquela con una esponja limpia, empezando por la extremidad del anillo hacia el centro.

La solera del horno tiene un acabado de esmalte porcelanizado. La solera del horno se quita para la limpieza fuera del horno de limpieza continua.

El interior de la puerta del horno tiene un acabado de esmalte porcelanizado. La puerta del horno se levanta y se quita para la limpieza fuera del horno de limpieza continua. Para instrucciones sobre cómo limpiar el interior de la puerta del horno, consulte la sección sobre la puerta desmontable del horno.

No use jabón, detergente, estropajos de acero, limpiadores comerciales para hornos, rociadores de silicona para hornos, fibras gruesas o cepillos gruesos sobre la superficie porosa. Estos productos dejarán manchas, atascarán y dañarán la superficie porosa y reducirán la capacidad de funcionamiento del horno.

No ralle la superficie porosa con un cuchillo o una espátula–puede dañar permanentemente el acabado.

Instrucciones para la instalación

PARA SU SEGURIDAD

Si detecta olor a gas:

1. Abra las ventanas.
2. No toque ningún interruptor eléctrico.
3. Apague las llamas vivas.
4. Llame inmediatamente a la compañía suministradora de gas.

PARA SU SEGURIDAD

No almacene ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en los alrededores de éste o cualquier otro aparato electrodoméstico.

ANTES DE COMENZAR

Lea estas instrucciones detenidamente y en su totalidad.

IMPORTANTE: Guarde estas instrucciones para el uso de los inspectores eléctricos locales.

INSTALADOR: Deje estas instrucciones junto con el aparato electrodoméstico cuando finalice su instalación.

CONSUMIDOR: Guarde este manual de uso y cuidado y las Instrucciones para la instalación para uso futuro.

Este aparato electrodoméstico tiene que ser conectado a tierra de manera adecuada.

ADVERTENCIA

La instalación, ajuste, alteración, servicios de reparación o mantenimiento inadecuados pueden causar lesiones o daños a la propiedad. Consulte este manual. Para obtener asistencia o información adicional, consulte con un instalador calificado, agencia de servicio, fabricante (distribuidor) o la compañía suministradora de gas.

Nunca se debe volver a utilizar los antiguos conectores flexibles. El uso de dichos antiguos conectores flexibles puede causar fuga de gas y lesiones al individuo. Al efectuarse la instalación de un aparato electrodoméstico de gas, se debe siempre utilizar NUEVOS conectores flexibles.

PRECAUCION

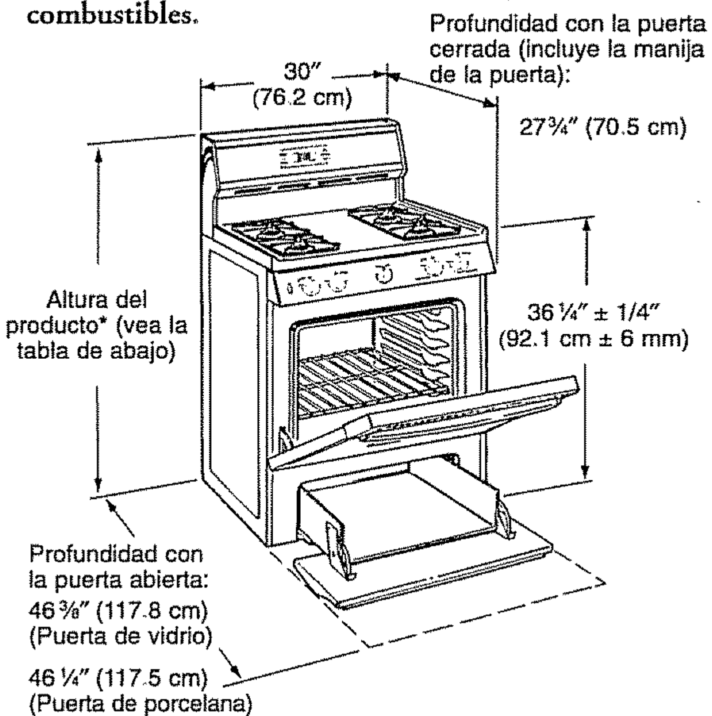
No intente hacer funcionar el horno de esta cocina durante una interrupción del suministro eléctrico (para los modelos con ignición eléctrica solamente).

IMPORTANTE

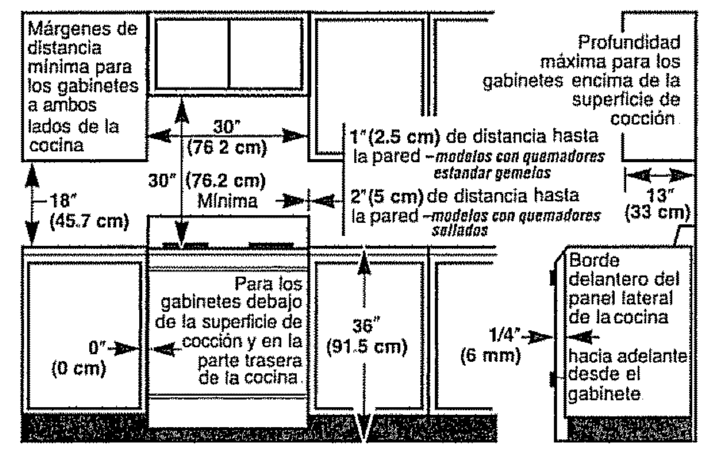
Retire del horno todos los materiales impresos y de empaque antes de conectar los suministros del gas y la electricidad a la cocina.

DIMENSIONES Y MARGENES DE DISTANCIA

Proporcione márgenes de distancia adecuados entre la cocina y las superficies adyacentes que sean combustibles.



*Altura del producto:			
40" (101.6 cm)	61021	61121	
	61028	61128	
45½" (115.5 cm)	71071	71171	
	71078	71178	
46½" (118.1 cm)	71671	72201	72765
	71675	72205	72768
	71678	72206	75191
	71761	72208	75198
	71768	72281	75201
	72181	72285	75205
	72188	72286	75206
	72191	72288	75208
	72198	72761	



(continúa en la página siguiente)

Instrucciones para la instalación (continuación)

Instrucciones importantes de seguridad

- **La instalación de esta cocina de gas debe hacerse de acuerdo con los códigos locales o, si no existieran códigos locales, de acuerdo con la edición más reciente del National Fuel Gas Code (Código Nacional de Normas para Instalaciones de Gas), ANSI Z223.1. En el Canadá, la instalación debe hacerse de acuerdo con el Current Natural Gas Installation Code (Código actual de Normas para Instalaciones de Gas Natural), CAN/CGA-B149.1 o el Current Propane Installation Code (Código actual de Normas para Instalaciones de Gas Propano), CAN/CGA-B149.2 y de acuerdo con los códigos locales si éstos fuesen aplicables.**

El fabricante de esta cocina ha sido certificado por el American Gas Association (Asociación Americana de Gas) de acuerdo con la edición más reciente de ANSI Z21.1 y la Canadian Gas Association (Asociación Canadiense de Gas) de acuerdo con la edición más reciente de CAN/CGA-1.1. Hay ciertas precauciones de seguridad que usted debe observar con respecto a su cocina, que son aplicables a cualquier aparato electrodoméstico de gas que genere calor. Encontrará estas precauciones en la sección de 'Instrucciones importantes de seguridad' en la parte delantera de este manual. Léalas cuidadosamente.

- Pida que su cocina sea instalada por un instalador competente.
- Su cocina debe ser conectada eléctricamente a tierra de acuerdo con los códigos locales o, si no existieran códigos locales, de acuerdo con el National Electrical Code (Código Nacional de Normas para Instalaciones Eléctricas) (la edición más reciente del ANSI/NFPA 70). En el Canadá, la instalación eléctrica a tierra debe hacerse de acuerdo con la Sección I del CSA C22.1 Current Canadian Electrical Code (Código actual de Normas para Instalaciones Eléctricas del Canadá CSAC22.1) y/o los códigos locales. Vea 'Conexiones eléctricas' en esta sección.
- Antes de instalar su cocina sobre un piso de linóleo o cualquier otra clase de piso sintético, cerciórese de que este tipo de piso puede resistir temperaturas de 180°F. (82°C.) sin encogerse, combarse o descolorarse. No instale la cocina sobre ninguna alfombra a menos que se haya colocado entre la cocina y la alfombra una plancha de madera laminada de 1/4" (6 mm) de espesor o cualquier otro aislador similar.
- Cerciórese de que los revestimientos de las paredes alrededor de la cocina de gas puedan resistir el calor generado por la cocina de hasta 200°F (93°C.).
- Evite poner gabinetes encima de la cocina. Para evitar el peligro que causaría el tratar de alcanzar objetos situados encima de la cocina cuando los quemadores estén funcionando, instale una campana extractora de aire sobre la cocina que se proyecte hacia adelante por lo menos unas 5" (12.7cm) más allá del frente de los gabinetes.
- La campana extractora debe estar construída de hojas metálicas de un espesor no menor de 0.0122" (.31 mm). Instálela encima de la superficie de cocción con un margen de distancia no menor de 1/4" (6 mm) entre la campana y el lado inferior del material combustible o el gabinete de metal. La campana debe ser al menos tan ancha como el aparato electrodoméstico y debe estar centrada encima del aparato. Los márgenes de distancia entre la superficie de cocción y la superficie de la campana de ventilación NUNCA DEBERAN SER MENORES DE 24" (61 cm.).

  EXCEPCION: La instalación de un horno microondas o aparato electrodoméstico de cocción aprobados encima de la superficie de cocción debe ser realizada de acuerdo con las instrucciones de instalación que vienen con tal aparato.
- Si se colocaran gabinetes encima de la cocina, habrá que dejar un margen mínimo de distancia de 30" (76.2 cm) entre la superficie de cocción y el fondo sin protección de los gabinetes.
- Si no se pudiera mantener un margen mínimo de distancia de 30" (76.2 cm) entre la superficie de cocción y los materiales combustibles o gabinetes de metal, habrá entonces que proteger la parte inferior de los gabinetes encima de la superficie de cocción con un aislante de cartón duro de 1/4" (6 mm) cubierto con hojas metálicas de un espesor no menor de 0.0122" (.31 mm).
- Los márgenes de distancia entre la superficie de cocción y los gabinetes protegidos NUNCA DEBERAN SER MENORES DE 24" (61 cm).

  La distancia vertical desde el plano de la superficie de cocción hasta el fondo de los gabinetes adyacentes que se extiendan a una distancia de menos de 1" (2.5 cm) de los lados de la cocina de gas, no debe ser menor de 18" (45.7 cm). (Vea la ilustración de las 'Dimensiones y márgenes de distancia' en esta sección).
- PRECAUCION: Los artículos que sean de interés para los niños no deben guardarse dentro de los gabinetes situados encima de una cocina de gas ni sobre el tablero posterior de esa cocina—los niños que se subieran a la cocina para tratar de alcanzar estos artículos pudieran resultar gravemente lesionados.

ADVERTENCIA

Todas las cocinas pueden volcarse y causar lesiones graves. Para evitar que la cocina se vuelque accidentalmente, fíjela a la pared usando un dispotivo anti-volcaduras aprobado. (Vea 'Instalar el dispositivo anti-volcaduras' en esta sección). Para estar seguro que el sistema está instalado y enganchado adecuadamente, saque el cajón de almacenaje e inspeccione la pata niveladora trasera. Asegúrese que quede bien metida dentro de la ranura.

Si tuviera usted que mover la cocina por cualquier motivo, separándola de la pared, cerciórese de que el dispositivo anti-volcaduras vuelva a quedar encajado en el sitio apropiado cuando regrese la cocina a su lugar.

- Por su propia seguridad, nunca use su cocina de gas para calentar una habitación. Su horno y la superficie de cocción no están diseñadas para calentar la habitación. Los quemadores superiores no deben hacerse funcionar sin antes colocar un recipiente sobre las parrillas. Un abuso de este tipo pudiera causar incendio y daños a su cocina de gas y también anulará la garantía.
- No almacene ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en los alrededores de éste o cualquier otro aparato electrodoméstico. Esto podría ocasionar explosiones o incendios.
- No use el horno como área de almacenamiento. Los artículos que se guarden dentro del horno podrían incendiarse.
- No deje que la grasa para cocinar u otros materiales inflamables se acumulen dentro o cerca de la cocina.

GENERALIDADES

- Vea 'Dimensiones y márgenes de distancias' en esta sección para localizar todos los dibujos y dimensiones de espacio. Se deben satisfacer los requisitos relativos a las dimensiones para procurar el funcionamiento seguro de su cocina. Se debe ajustar la ubicación de la toma de corriente eléctrica y la abertura de la tubería del gas (vea 'Ubicación de la tubería del gas y la toma de corriente eléctrica') para poder satisfacer ciertos requisitos.
- La cocina se puede colocar sin ningún margen de distancia [0" (0 cm)] con respecto a la pared posterior y las paredes laterales de la cocina.

UBICACION

No coloque la cocina en un lugar donde ésta pudiera estar expuesta a corrientes fuertes de aire. Siempre se debe sellar cualquier abertura en el piso o en la pared detrás de la cocina. Cerciórese de que las aberturas en la base de la cocina que suministran aire fresco para la combustión y la ventilación no estén obstruidas por cualquier alfombra o enmaderado.

PROTEJA SU SUELO

Su cocina, como muchos otros aparatos electrodomésticos, es pesada y puede colocarse en recubrimientos suaves para suelo, tales como vinilo acolchonado o alfombra. Tenga cuidado cuando mueva la cocina en este tipo de suelo. Se recomienda seguir las instrucciones sencillas y económicas a continuación para proteger su piso.

La cocina debe instalarse sobre una hoja de madera terciada (o de un material similar). *Cuando el recubrimiento del suelo termine en la parte delantera de la cocina,* el área sobre la que descansará la cocina deberá fabricarse con madera terciada al mismo nivel o un poco más arriba que el recubrimiento del suelo. Esto permitirá que la cocina pueda moverse para limpiarla o darle servicio.

UBICACION DE LOS NUMEROS DE MODELO Y DE SERIE

De acuerdo con su tipo de cocina de gas, usted encontrará los números de modelo y de serie en una etiqueta en el marco delantero de la cocina, detrás del cajón de almacenamiento o del panel de protección.

HERRAMIENTAS QUE NECESITARA

- Destornilladores de cabeza 'Phillips' y de hoja plana.
- Lápiz y regla.
- Dos llaves aprietatubos (una de reserva).
- Una llave española de 1⅜" o una llave inglesa ajustable.
- Aprietatuercas o llaves inglesas: 3/16" y 1/4".

(continúa en la página siguiente)

MATERIALES ADICIONALES QUE PUDIERA NECESITAR

- Válvula de interrupción de la línea del gas
- Un sellador para tuberías o cinta adhesiva con Teflon* para roscados de tuberías, aprobada por UL, que resista la acción del gas natural y del gas LP (propano líquido)
- Conector de metal flexible para aparatos electrodomésticos 1/2" I.D. (1.3 cm de diámetro interior). Se recomienda un largo de 5 pies (1.5 metros) para facilitar la instalación pero otros tamaños también son aceptables. Nunca use un conector viejo cuando instale una cocina de gas nueva.
- Adaptador abocinado de unión para la conexión a la línea de suministro del gas 3/4" ó 1/2" NPT x 1/2" I.D. [1.9 cm ó 1.3 cm NPT (estándar nacional para roscas de tubo) x 1.2 cm de diámetro interior].
- Adaptador abocinado de unión para la conexión al regulador de presión en la cocina 1/2" NPT x 1/2" I.D. (1.3 cm NPT x 1.3 cm de diámetro interior).

*Teflon: marca registrada de DuPont

PREPARACION

- Retire todas las cintas adhesivas y las envolturas. Levante la superficie de cocción (en los modelos con quemadores estándares gemelos) y retire todos los materiales de envase que se encuentren debajo de ésta. Cerciórese de que los quemadores estándares gemelos estén ajustados y nivelados de manera adecuada.
- Quite la película plástica que cubre algunas partes cromadas (la puerta del horno, el borde de los costados).
- Saque el paquete de accesorios de dentro del horno.
- Compruebe para asegurarse que ninguna de las piezas de la cocina de gas se hayan aflojado durante el envío.

PASO 1

Provea un suministro adecuado de gas

Su cocina de gas está diseñada para funcionar a una presión de 4" (10.2 cm) de columna de agua para gas natural o, si está diseñada para gas LP (propano o butano), 10" (25.4 cm) de columna de agua. Cerciórese de que le está suministrando a su cocina el tipo de gas para el cual fue diseñada.

Esta cocina se puede adaptar para que funcione con gas natural o gas propano. Si usted decide usar esta cocina con gas propano, la conversión deberá ser hecha por un instalador competente antes de que se intente poner a funcionar esta cocina con ese tipo de gas.

Para un funcionamiento adecuado, la presión del gas natural suministrado al regulador debe ser entre 4" (10.2 cm) y 13" (33 cm) de columna de agua. Para el gas LP, la presión suministrada debe ser entre 10" (25.4 cm) y 13" (33 cm) de columna de agua. Cuando vaya a comprobar el funcionamiento adecuado del regulador, la presión de entrada tiene que ser por lo menos de 1" (2.5 cm) más que la presión de funcionamiento (bifurcador) indicada anteriormente. El regulador de presión localizado a la entrada del bifurcador de la cocina debe permanecer en la línea de suministro sin importar qué tipo de gas, natural o LP, se está usando. Para facilitar la instalación se debe tener un conector de metal flexible para aparatos electrodomésticos que conecte la cocina a la línea de suministro de gas, con un diámetro interior de 1/2" I.D. (1.3 cm) y 5 pies (1.5 m) de largo. En Canadá, los conectores flexibles deben ser conectores de metal simples de pared, no más largos de 6 pies (1.8 m).

PASO 2

Conecte la cocina al gas

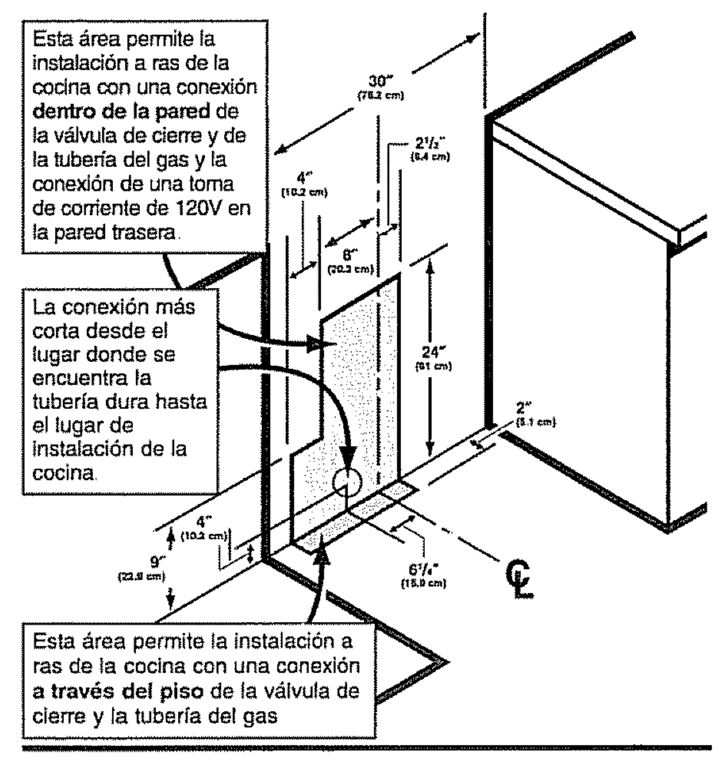
Cierre la válvula principal suministradora de gas antes de desconectar la cocina vieja y déjela cerrada hasta que la nueva conexión se haya completado. No se olvide de volver a encender los pilotos de los otros aparatos electrodomésticos de gas cuando vuelva a abrir el suministro de gas.

Como las tuberías duras restringen el movimiento de la cocina, se recomienda el uso de un conector de metal flexible para aparatos electrodomésticos, certificado por A.G.A., a menos que los códigos locales requieran conexiones con tuberías duras. Nunca use un conector viejo al instalar una cocina nueva. Si se usa el método de tubería dura, usted deberá alinear cuidadosamente la tubería; la cocina no se podrá mover después de que la conexión haya sido hecha.

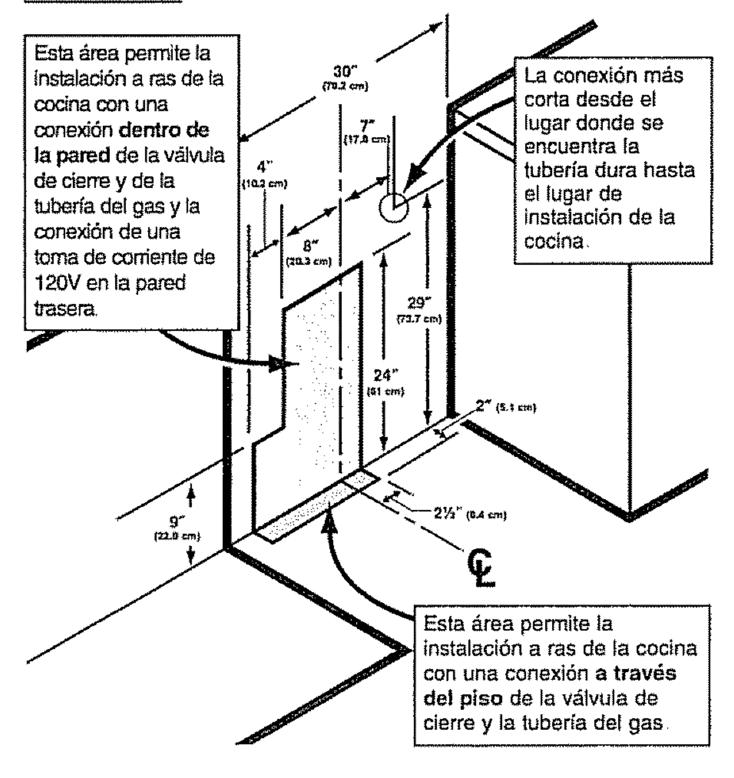
Para evitar el escape de gas, use un compuesto para juntas de tuberías o envuelva todas las roscas macho (externas) de las tuberías con cinta Teflon* para roscas de tuberías.

*Teflon: Marca registrada de DuPont.

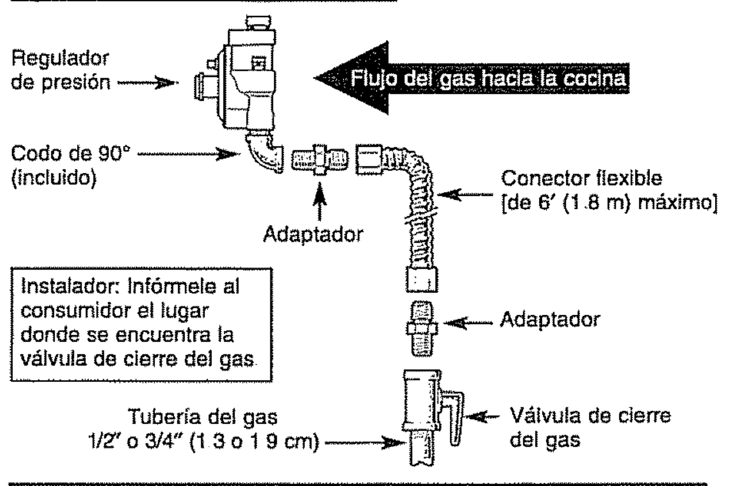
Ubicación de las tuberías del gas y de la toma de corriente para modelos equipados con Quemadores Sellados



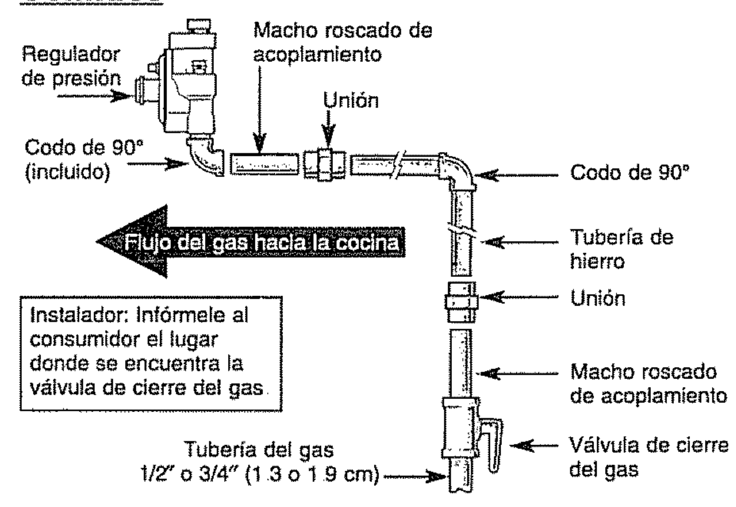
Ubicación de las tuberías del gas y de la toma de corriente para modelos equipados con Quemadores Estándar Gemelos



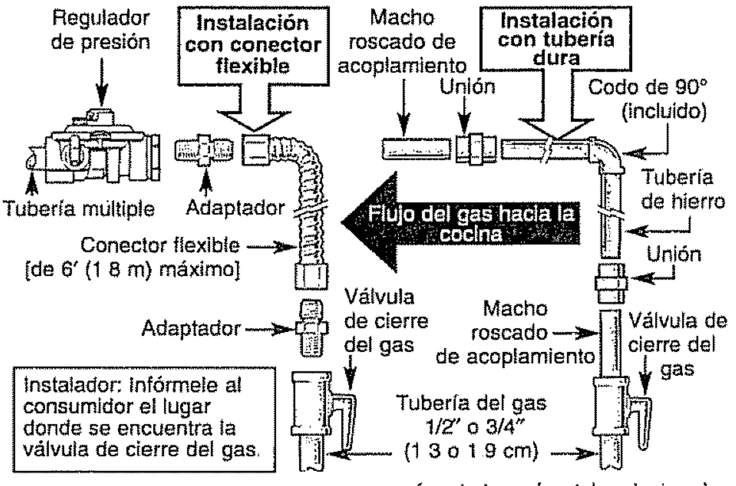
Instalación con conector flexible para los modelos equipados con Quemadores Sellados



Instalación con tubería dura para los modelos equipados con Quemadores Sellados



Instalaciones con conector flexible y tubería dura para los modelos equipados con Quemadores Estándar Gemelos.



(continúa en la página siguiente)

1. Instale en la línea del gas una válvula manual de cierre, en la parte exterior de la cocina de gas, en un lugar fácilmente accesible. Cerciórese de que todas las personas operando la cocina sepan dónde y cómo se apaga el suministro de gas a la cocina.
2. A la entrada del regulador, instale un adaptador macho abocinado de unión de 1/2" (1.3 cm) al codo roscado interior de 1/2" (1.3 cm) NPT (estándar nacional para roscas de tubo). En los modelos equipados con quemadores estándar gemelos, instale el extremo macho de tubo roscado del adaptador abocinado de unión de 1/2" (1.3 cm) al roscador interior de 1/2" (1.3 cm) NPT en el punto de entrada del regulador de presión. Aplique una llave inglesa a la pieza de ajuste del regulador como protección y para evitar daños.

Al instalar la cocina desde el frente, quite el codo de 90° para facilitar la instalación.

3. Aplique un adaptador macho abocinado de unión de 1/2" (1.3 cm) ó 3/4" (1.9 cm) al roscado interior NPT de la válvula manual de interrupción del suministro de gas, poniendo cuidado de proteger la válvula de cierre para evitar que gire.
4. Conecte el conector de metal flexible para aparatos electrodomésticos al adaptador en la cocina. Coloque la cocina en una posición que le permitirá hacer la conexión en la válvula de cierre.
5. Cuando todas las conexiones hayan sido hechas, cerciórese de que todos los controles de la cocina estén apagados y abra la válvula principal del suministro del gas. Use un detector de escape líquido en todas las uniones y conexiones para comprobar que no haya escape de gas en las tuberías.

PRECAUCION: NUNCA USE UNA LLAMA VIVA PARA COMPROBAR SI HAY ESCAPE DE GAS.

Cuando al hacer pruebas de presión se usen presiones mayores de 1/2 psig (libras por pulgada cuadrada sobre la presión atmosférica) para probar la presión de la red del suministro de gas de su residencia, desconecte la cocina y la válvula que cierra la alimentación del gas. Cuando se usen presiones de 1/2 psig o menores para probar el sistema de suministro de gas, simplemente aísle su cocina de la red del suministro de gas, cerrando la válvula de alimentación.

PASO 3

Conexiones eléctricas

(en ciertos modelos)

Requisitos eléctricos

Un circuito derivado de 120 voltios, 60 hertzios, con toma de tierra adecuada y protegido por un interruptor automático de circuito de 15 amperios o 20 amperios o un fusible de acción retardada.

Precauciones con respecto al uso de cordones de extensión

Debido a peligros potenciales para su seguridad, asociados con ciertas condiciones, recomendamos enfáticamente que no se use ningún cordón de extensión. Sin embargo, si usted de todas formas opta por usar un cordón de extensión, es absolutamente necesario que sea un cordón de extensión de 3 alambres con conexión de toma de tierra para aparatos electrodomésticos, aprobado por UL y que la capacidad nominal de la intensidad de la corriente del cordón, medida en amperios, sea igual a, o mayor que, la capacidad nominal del circuito derivado.

Toma de tierra—IMPORTANTE—(Por favor lea cuidadosamente)

PARA SU PROPIA SEGURIDAD, ESTE APARATO ELECTRODOMESTICO DEBE SER DEBIDAMENTE CONECTADO A TIERRA.

El cordón de alimentación de este aparato electrodoméstico está equipado con un enchufe de tres espigas (de toma de tierra) que se acopla con un receptáculo de pared estándar de tres espigas con toma de tierra para reducir al mínimo la posibilidad de que este aparato electrodoméstico cause un electrochoque.



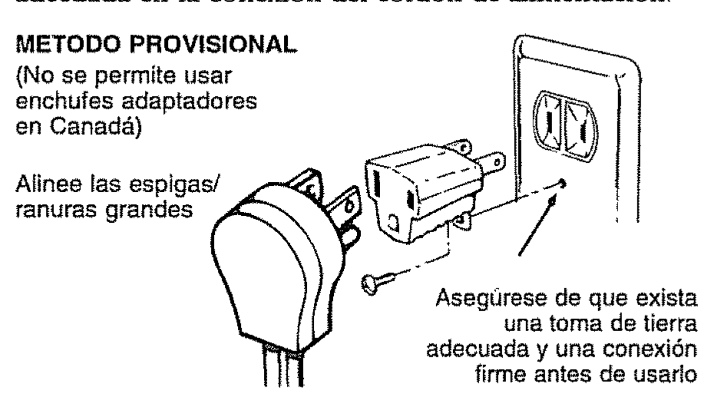
El cliente deberá procurar que un electricista calificado inspeccione el receptáculo de pared y el circuito para asegurarse de que este receptáculo esté conectado adecuadamente a tierra.

En casos donde se encuentre un receptáculo de pared estándar de dos espigas, el cliente personalmente tiene la responsabilidad y la obligación de hacer que este receptáculo sea reemplazado por otro de tres espigas debidamente conectado a tierra.

NO CORTE O QUITE, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, LA TERCERA ESPIGA (TOMA DE TIERRA) DEL CORDON DE ALIMENTACION.

A: Situaciones en las que el cordón de alimentación del aparato electrodoméstico será desconectado de manera infrecuente.

Se puede usar un adaptador solamente en un circuito de 15 amperios. No use un adaptador en un circuito de 20 amperios. Donde lo permitan los códigos locales, se puede hacer una CONEXION PROVISIONAL a un receptáculo de pared de dos espigas con conexión a tierra adecuada, usando un adaptador, aprobado por UL, que se puede adquirir en la mayoría de las tiendas de ferretería. La ranura más grande en el adaptador debe alinearse con la ranura más grande en el receptáculo de pared para proveer una polaridad adecuada en la conexión del cordón de alimentación.



PRECAUCION: El unir la terminal de toma de tierra del adaptador al tornillo de la cubierta del receptáculo de pared no conecta el aparato electrodoméstico a tierra, a menos que el tornillo de la cubierta sea de metal y no esté aislado y que el receptáculo de pared esté conectado a tierra a través del alambrado de la residencia. El cliente deberá procurar que un electricista calificado inspeccione el receptáculo de pared y el circuito para asegurarse de que este receptáculo esté conectado adecuadamente a tierra.

Siempre sujete el adaptador con una mano al desconectar el cordón de alimentación del adaptador. Si no lo hace así, la terminal de toma de tierra del adaptador tiene una mayor posibilidad de romperse con el uso repetido. En caso de que esto ocurra, NO USE el aparato electrodoméstico hasta que se vuelva a conectar a tierra de manera adecuada.

B: Situaciones en las que el cordón de alimentación del aparato electrodoméstico será desconectado con frecuencia.

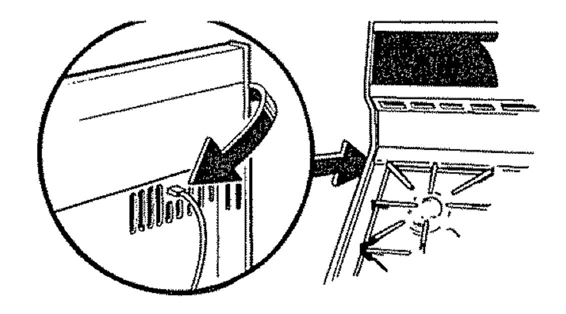
No use un enchufe adaptador en estas situaciones, ya que la desconexión del cordón de alimentación hace que el adaptador trabaje forzadamente y esto resultará en el fallo eventual de la terminal de toma de tierra del adaptador.

Antes de usar el aparato electrodoméstico, el cliente deberá hacer que un electricista calificado reemplace el receptáculo de pared de dos espigas por otro de tres espigas (con toma de tierra).

Se debe hacer la instalación de aparatos electrodomésticos diseñados para casas móviles de acuerdo con el 'Manufactured Home Construction and Safety Standard', Título 24 CFR, Sección 3280 (que antes se llamaba el 'Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety', Título 24, HUD, Sección 280) o cuando estas normas no sean aplicables, el 'Standard for Manufactured Home Installations', edición más reciente ('Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups'), ANSI A225.1, edición más reciente, o de acuerdo con los códigos locales. En el Canadá, la instalación para casas móviles debe hacerse de acuerdo con el CAN/CSAS Z240/MH 'Mobile Home Installation Code' actual.

Desconexión eléctrica

1. Localice la clavija de desconexión en la parte trasera de la cocina de gas.
2. Agarre el conector por los lados y sáquelo de la parte trasera de la cocina.



PASO 4
Selle las aberturas

Cuando todas las instalaciones se hayan completado, selle cualquiera abertura que exista en la pared detrás de la cocina o en el piso debajo de la cocina.

(continúa en la página siguiente)

PASO 5

Encienda los pilotos

(para modelos equipados con pilotos permanentes)

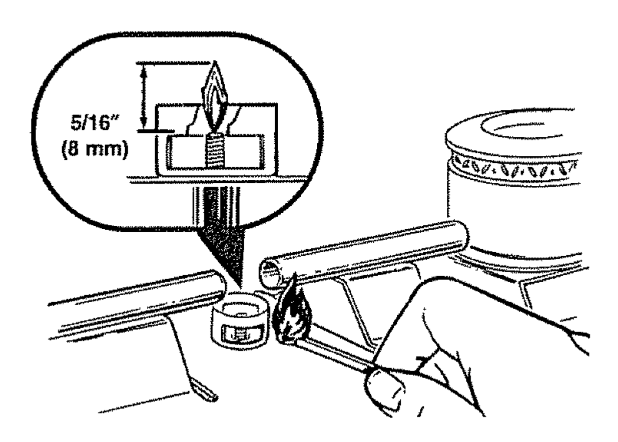
La cocina deberá instalarse en su posición permanente antes de que los pilotos sean encendidos o ajustados.

Encienda los pilotos de los quemadores de superficie

PRECAUCION: Asegúrese de que los botones de control estén en posición de OFF (apagado) antes de intentar encender los pilotos.

1. Levante la superficie de cocción.
2. Encienda ambos pilotos con un cerillo.
3. Para evitar que se apaguen los pilotos, tenga cuidado al cerrar la superficie de cocción después de encender los pilotos.

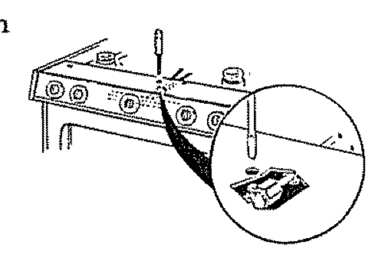
NOTA: No deje encendido el piloto permanente en un hogar recién construido o remodelado o en un departamento que vaya a estar deshabitado durante más de un mes.



Cada llama del piloto fue ajustada en la fábrica para que tenga una altura de aproximadamente 5/16" (8 mm). Es normal que la punta de la llama se vea un poco amarillenta. Si decide que es necesario ajustar el piloto, siga las instrucciones a la derecha.

Ajuste los pilotos de los quemadores de superficie si es necesario

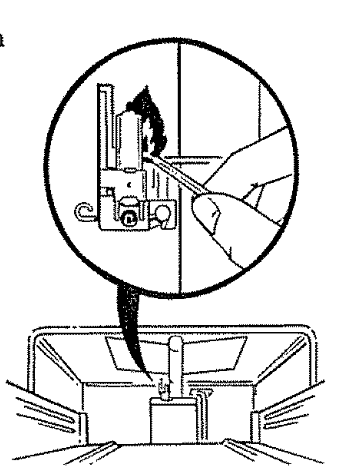
1. Levante la superficie de cocción.
2. Localice el tornillo de ajuste del piloto. Puede llegar a éste a través del pequeño orificio cercano al centro del panel múltiple.
3. Para ajustar, utilice un destornillador plano con un diámetro de eje menor de 3/16" (5 mm). Haga girar el tornillo de ajuste del piloto hasta que el piloto alcance una altura de 5/16" (8 mm). No reduzca la llama a menos de 5/16" (8 mm) o el piloto puede apagarse. Un piloto cuya llama sea más alta que la recomendada puede generar hollín (carbón negro) en el fondo de la superficie de cocción.

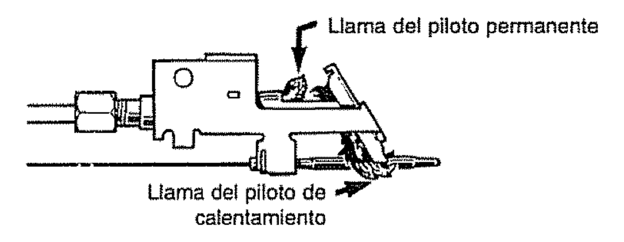


Encienda el piloto del horno

PRECAUCION: Cerciórese de que el botón del OVEN TEMP (temperatura del horno) esté en posición de OFF (apagado) antes de intentar encender el piloto.

1. Quite el cajón del asador deslizando el cajón hasta afuera y luego levántelo un poco para sacarlo de sus rieles.
2. Localice el piloto en la parte posterior del compartimiento del asador. El piloto está sujeto en el lado izquierdo del quemador del horno.
3. Encienda el piloto con un cerillo. No se necesitan ajustes si se usa gas natural. Si la cocina está conectada al gas LP, póngase en contacto con la persona que instaló su cocina o que hizo la conversión.





4. Haga girar el botón de OVEN TEMP (temperatura del horno) a más de 200°F. (93°C.). La llama del piloto aumentará de tamaño y chocará contra el elemento que responde a la temperatura.
   El quemador del horno se encenderá en un lapso de 30 a 90 segundos.

El quemador del horno operará hasta que se alcance la temperatura indicada. El quemador del horno seguirá encendiéndose y apagándose de manera cíclica según sea necesario para mantener el horno a la temperatura indicada por el botón de OVEN TEMP (temperatura del horno).

PASO 6
Comprube la ignición de los quemadores de superficie

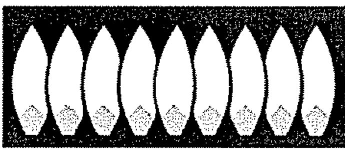
El funcionamiento de todos los quemadores de la superficie de cocción y del horno deberán comprobarse después de que los pilotos se hayan encendido (en ciertos modelos) y la cocina y las línas suministradoras de gas hayan sido cuidadosamente inspeccionadas para comprobrar que no haya escape del gas.

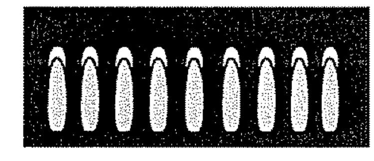
Modelos con pilotos permanentes
Seleccione el botón de uno de los quemadores de superficie y simultáneamente empuje y hagalo girar hacia en la posición HI (alto). El quemador deberá encenderse en unos cuantos segundos. Pruebe cada quemador en sucesión hasta que todos los quemadores hayan sido revisados.

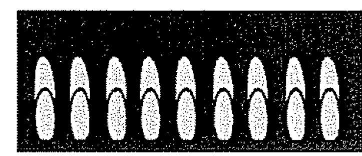
Modelos de ignición eléctrica
Seleccione un botón de mando de uno de los quemadores de superficie y a la vez empuje hacia adentro y hágalo girar hacia la posición de LITE (encender). Usted oirá un chasquido indicando el funcionamiento adecuado del módulo de chispa. Una vez que el aire haya sido expulsado de las líneas de suministro, los quemadores se encenderán en unos de 4 segundos. Después de que el quemador se encienda, haga girar el botón para quitarlo de la posición de LITE (encender). Pruebe todos los quemadores en sucesión, hasta que todos hayan sido verificados.

Calidad de las llamas

La calidad de combustión de las llamas de los quemadores debe ser determinada visualmente.


(A) **Llamas amarillas**— Llame a servicio


(B) **Puntas amarillas en los conos externos**— Normales para el gas LP (propano)


(C) **Llamas azules suaves**—Normales para el gas natural

Si la llama del quemador luce como en la ilustración (A), llame al técnico de servicio. La llama normal de un quemador deberá lucir como (B) o (C), dependiendo del tipo de gas que usted use. Con el gas LP, es normal que las puntas aparezcan amarillas en los conos externos.

PASO 7
Compruebe la ignición del quemador del horno

El horno funciona automáticamente y sin ruido. Para encender el horno, haga girar el botón de OVEN TEMP (temperatura del horno) y fíjelo a más de 200°F. (93°C.). Después de transcurrir 30-90 segundos, el quemador del horno se encenderá y quemará hasta que se alcance la temperatura fijada. El quemador del horno continuará encendiéndose y apagándose según sea necesario para mantener el horno a la temperatura indicada por el botón del OVEN TEMP (temperatura del horno).

Los modelos con ignición eléctrica requieren energía eléctrica para funcionar. El horno no puede encenderse durante una interrupción del suministro eléctrico. El gas no circulará a menos que la barra incandescente esté bien caliente.

Si el horno está prendido cuando ocurre una interrupción del suministro eléctrico, el quemador del horno se apagará y no se podrá encender de nuevo hasta que la electricidad regrese.

(continúa en la página siguiente)

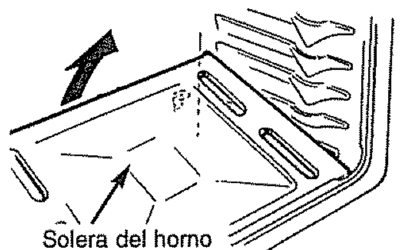
PASO 8

Ajuste de los obturadores de ajuste de aire si es necesario

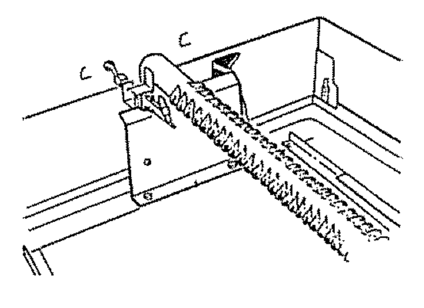
Para determinar si las llamas del quemador del horno están ardiendo de manera adecuada quite la solera del horno.

Para quitar la solera del horno:

1. Quite los tornillos de cabeza estriada sujetando la parte posterior de la solera del horno.
2. Agarre la solera del horno por las ranuras de sujeción que hay en cada lado.



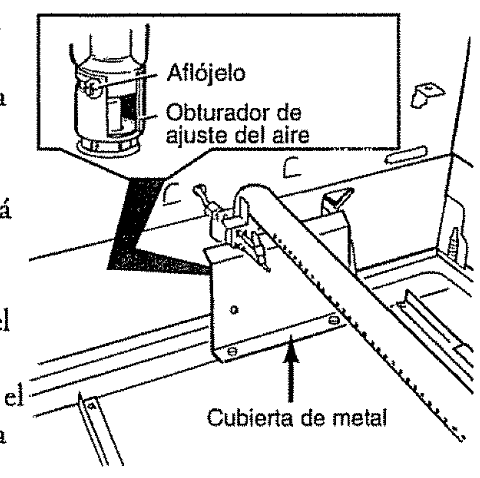
3. Levante la parte posterior de la solera del horno lo suficiente como para pasar por encima del borde del marco de la cocina y sáquela.



Una vez que haya quitado la solera del horno y haya ajustado las llamas de manera adecuada, deberá tener conos azules de aproximadamente 1″ (2.5 cm) de altura, y si la cocina tiene suministro de gas natural, la llama deberá quemar sin que las puntas se vean amarillas. (En la mayoría de los gases LP es normal que se vean puntas amarillas pequeñas en los conos externos). La llama no debe levantarse a través de los portillos del quemador. Si esto ocurre, reduzca gradualmente la abertura del obturador del aire hasta que la llama se estabilice.

El obturador de aire del quemador del horno se encuentra en la pared posterior del horno y detrás del cajón del asador. Para sacar el cajón del asador:

1. Saque el cajón hasta el tope, entonces vuelva a meterlo aproximadamente 1″ (2.5 cm).
2. Agarre el tirador, levante el cajón del asador y sáquelo.

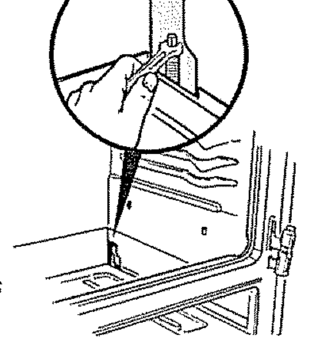


Retire la cubierta de metal en la parte trasera de la cavidad. El obturador de ajuste del aire está detrás de esta cubierta. Para ajustar el flujo del aire hacia el quemador, afloje el tornillo de cabeza Phillips y haga girar el obturador para que entre más o menos aire dentro del tubo del quemador.

PASO 9

Cómo nivelar la cocina

1. Retire el cajón de almacenamiento o el panel de protección.
2. Use una llave española o llave de tubo de 3/16″ (0.5 cm) para sacar las dos patas niveladoras traseras aproximadamente dos vueltas.
3. Use una llave española de 1⅜″ (3.5 cm) o llave ajustable para sacar las patas niveladoras delanteras dos vueltas.



4. Instale las parrillas dentro del horno y coloque la cocina en el lugar en el que se va a instalar.
5. Para comprobar si la cocina está nivelada, coloque un nivel de burbuja o una taza parcialmente llena de agua en una de las parrillas del horno. Si está usando un nivel de burbuja, compruébelo dos veces—con el nivel colocado diagonalmente, primero en una dirección y después en la otra.
6. Ajuste las patas niveladoras hasta que la cocina esté nivelada.
7. Después que la cocina esté nivelada, separe la cocina de la pared para poder instalar el dispositivo anti-volcaduras.

PASO 9

Cómo instalar el dispositivo anti-volcaduras

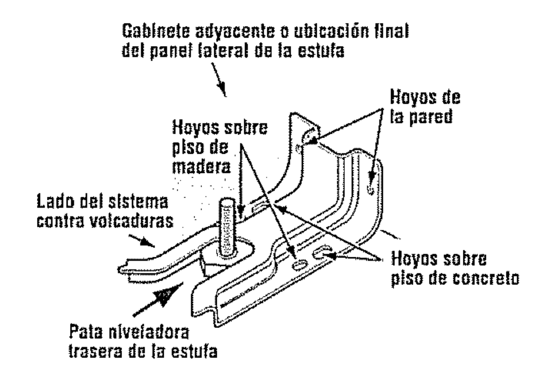
ADVERTENCIA:

- La cocina debe asegurarse con un dispositivo anti-volcaduras aprobado.
- A menos que se haya instalado correctamente, la cocina puede volcarse si usted o un niño se paran, se sientan o se recuestan en una puerta abierta.
- La instalación del dispotivo anti-volcaduras debe cumplir con todas las ordenanzas locales para asegurar la estufa.
- Después de instalar el sistema contra volcaduras verifique que esté bien instalado y enganchado sacando el cajón de almacenaje e inspeccionando la pata niveladora trasera. Debería estar bien asegurada dentro de la ranura.
- Esta cocina ha sido diseñada para satisfacer todas las normas sobre vuelcos reconocidas por la industria bajo circunstancias normales.
- El uso de este dispositivo no excluye la posibilidad de que la cocina se vuelque cuando el dispositivo no esté instalado debidamente.
- Si el dispositivo anti-volcaduras que viene con su cocina no sirve para este propósito, use el Universal Anti-Tip Device (dispositivo universal anti-volcaduras) modelo WB02X7909.

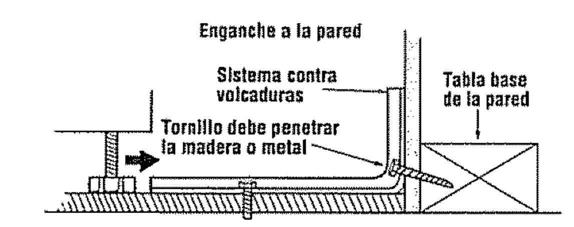
Estas instrucciones para la instalación del sistema contra volcaduras son para pisos y paredes de madera o concreto. Todo otro tipo de construcción podría requerir técnicas especiales de instalación para obtener un enganche adecuado del sistema contra volcaduras al piso la pared.

1. Coloque el sistema contra la pared trasera al lado izquierdo o derecho del gabinete. Si la superficie del gabinete sobresale por encima del gabinete, ajuste el sistema desde el gabinete para compensar la diferencia de la altura. Si no existe un gabinete adyacente, coloque el borde del sistema en la ubicación deseada sobre el panel lateral de la estufa.

2. Use el sistema como modelo y marque 2 posiciones de hoyos sobre la pared y 2 posiciones de hoyos sobre el piso. Use las posiciones indicadas para madera o concreto, dependiendo del tipo de su piso.



3. Para construcción de madera, haga un hoyo piloto de 1/8" en cada una de las posiciones premarcadas en el piso y la pared (puede usar un clavo o una lezna si no tiene un taladro). Enganche el sistema contra volcaduras con los 4 tornillos que se proveen.



Para construcciones de concreto, usted necesitará cuatro pernos tipo "lag" de 1/4" x 1 1/2" y cuatro anclas de tipos mangas OD de 1/2" (que no se proveen). Haga los hoyos del tamaño recomendado para las anclas sobre el concreto en el centro de las posiciones premarcadas sobre el piso y la pared. Instale las anclas de tipos mangas dentro de los hoyos y luego instale los pernos a través del sistema. **No apriete demasiado los pernos.**

4. Deslice la estufa contra la pared, y revise para asegurarse que esté bien instalada sacando el cajón de almacenaje e inspeccionando la pata niveladora trasera. Asegúrese que esté bien enganchada dentro de la ranura del sistema contra volcaduras.

CUANDO TODAS LAS INSTALACIONES SE HAYAN COMPLETADO:
CERCIORESE DE QUE TODOS LOS CONTROLES QUEDEN EN LA POSICION DE APAGADO.
CERCIORESE DE QUE EL FLUJO DE LA COMBUSTION Y DEL AIRE DE VENTILACION DE LA COCINA NO ESTEN OBSTRUIDOS.

Conversión a LP (Propano)

(o conversión de LP (propano) a gas natural)

Esta cocina viene ajustada de fábrica para usar gas natural. Si usted quiere pasarse a propano líquido, la conversión debe ser realizada por un instalador calificado de cocinas usando propano líquido.

Junto al regulador de presión en la cocina hallará pegadas las instrucciones de conversión, la etiqueta adhesiva y los orificios para propano líquido.

En la parte posterior de la cocina hay otro juego de instrucciones incluidas en el sobre que contiene los diagramas de cableado del producto. Conserve estas instrucciones y los orificios en caso de que quiera volver a cambiar al gas natural.

¿Preguntas? Antes de que usted llame para pedir servicio de reparación...

<table>
<tr><th>PROBLEMA</th><th>CAUSA POSIBLE</th></tr>
<tr><td>LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE NO ENCIENDEN O NO QUEMAN DE MANERA UNIFORME</td><td>• Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado en una toma de corriente activa.
• Los huecos del quemador en el lado o alrededor de la superficie del quemador pudieran estar obstruídos. Quite los quemadores (en los modelos con quemadores estándar gemelos) o las cabezas de los quemadores (en los modelos con quemadores sellados) o las tapas de los quemadores en los modelos a prueba de derramamientos y límpielos con una aguja de coser o un alambre delgado. Cerciórese de no agrandar los huecos. En los modelos a prueba de derramamientos, inspeccione la área del electrodo para comprobar si hay alimentos o grasa requemados.
• Cerciórese que las charolas recolectoras (en ciertos modelos) hayan sido instaladas correctamente.
• El piloto(s) no está(n) encendido(s) (en modelos con pilotos permanentes). Vea las Instrucciones de encendido para los modelos con pilotos permanentes en la sección Cocinando en la superficie.</td></tr>
<tr><td>LA LLAMA DEL QUEMADOR ES MUY GRANDE O AMARILLA</td><td>• Si la cocina está conectada al gas LP, póngase en contacto con la persona que instaló su cocina o que hizo la conversión.</td></tr>
<tr><td>LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE SE ENCIENDEN PERO NO EL HORNO</td><td>• Es posible que la válvula de cierre del gas del horno fuera accidentalmente movida durante una limpieza o una mudanza.
Para inspeccionar la válvula de cierre del gas del horno en los modelos con quemadores estándar gemelos, levante la superficie de cocción y busque la válvula de cierre del gas en la esquina derecha trasera.
Siga las instrucciones en los cuadrados A o B que se ajusten al tipo de su regulador.
A: La palanca se muestra cerrada TIRE PARA ABRIRLA. Modelos con quemadores estándar gemelos
B: La palanca se muestra cerrada TIRE PARA ABRIRLA. Modelos con quemadores estándar gemelos
Para inspeccionar la válvula de cierre del gas del horno en los modelos con quemadores sellados, quite el cajón de almacenamiento, el cajón del asador o el panel de protección y busque la palanca de interrupción del gas de la parte trasera de la cocina.
La palanca se muestra cerrada TIRE PARA ABRIRLA. Modelos con quemadores sellados</td></tr>
</table>

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
EL RELOJ NO FUNCIONA	• El enchufe eléctrico de la cocina tiene que estar encajado firmemente en una toma de corriente activa. Compruebe para ver si hay algún fusible fundido o si el interruptor de circuito ha sido trabado.
LA LUZ DEL HORNO NO SE ENCIENDE	• La bombilla pudiera estar floja o quemada. • El enchufe eléctrico debe estar conectado en una toma de corriente activa.
EL HORNO NO FUNCIONA	• El enchufe de la cocina no está bien insertado en la toma de corriente. • El piloto(s) no está(n) encendido(s) (en modelos con pilotos permanentes). Vea las Instrucciones de encendido para los modelos con pilotos permanentes en la sección Usar su horno. • El interruptor automático del circuito de su casa está trabado o se fundió un fusible. • Los controles del horno no están programados de manera correcta.
TEMPERATURA DEL HORNO DEMASIADO FRIA O CALIENTE	• El botón de OVEN TEMP (temperatura del horno) necesita ajustes. Vea la sección de Ajuste el termostato del horno—*Hágalo usted mismo.*
LOS ALIMENTOS NO SE ASAN NI SE HORNEAN CORRECTAMENTE	• Los controles del horno no se han fijado de manera adecuada. Vea la sección de Hornear o asar. • La posición de la parrilla no es la correcta. • Se están usando utensilios de cocina incorrectos o de un tamaño inapropiado. • El termostato del horno necesita ajuste. Vea la sección de Ajustar el termostato del horno—*Hágalo usted mismo.* • El papel de aluminio no se usó apropiadamente en el horno. • La solera del horno no está asentado firmemente en su posición.
LOS ALIMENTOS NO SE ASAN AL FUEGO DIRECTO COMO ES DEBIDO	• Los controles del horno no están fijado bien. Vea la sección de Asar al fuego directo. • La puerta del horno no está cerrada. • Se está usando la parrilla en una posición incorrecta. Vea la sección de Asar al fuego directo. • Los alimentos se están cocinando en una cazuela caliente. • Los utensilios empleados no son los apropiados para asar. • El papel de aluminio que se usó para cubrir la rejilla de la bandeja del asador no se colocó correctamente ni tampoco se hicieron las ranuras según se recomienda. • La solera del horno no está asentada firmemente en su posición.
OLOR FUERTE	• Una proporción inadecuada de aire/gas en el horno. Ajuste el obturador del aire del quemador del horno. • Durante las primeras semanas de uso del horno cierto olor es normal, debido al material aislador alrededor del revestimiento interior del horno. Esto es temporal.

For in-home major brand repair service:

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-4-MY-HOME℠ (1-800-469-4663)

Para pedir servicio de reparación – 1-800-676-5811

Au Canada pour tout le service –

1-877-LE-FOYER℠ (1-877-533-6937)

For the repair or replacement parts you need:

Call 6 a.m. – 11 p.m. CST, 7 days a week

PartsDirect℠

1-800-366-PART (1-800-366-7278)

www.sears.com/partsdirect

Para ordenar piezas – 1-800-659-7084

For the location of a Sears Service Center in your area:

Call 24 hours a day, 7 days a week

1-800-488-1222

To purchase or inquire about a Sears Maintenance Agreement:

Call 7 a.m. – 5 p.m. CST, Monday – Saturday

1-800-827-6655





GARANTÍA PARA UNA ESTUFA AUTÓNOMA

UN AÑO COMPLETO DE GARANTÍA PARA TODAS LAS PIEZAS

Si, dentro de un año a partir de la fecha de instalación, cualquier parte funciona indebidamente a causa de un defecto en materiales o fabricación, Sears la reparará o la reemplazará, a nuestra discreción, sin costo alguno para el comprador.

Si este producto se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, las garantías indicadas arriba sólo tendrán vigencia durante 90 días.

EL SERVICIO DE GARANTIA ESTA A SU DISPOSICIÓN CON SOLO PONERSE EN CONTACTO CON EL CENTRO DE SERVICIO SEARS MAS CERCANO A USTED EN LOS ESTADOS UNIDOS

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro.

Sears Roebuck and Co. Dept. 817 WA Hoffman Estates, IL 60179

Para ampliar el valor de su estufa, compre un Acuerdo de Mantenimiento (MA) Sears

Años de cobertura para el propietario	Primer año	Segundo año	Tercer año
1. Reemplazo de las partes defectuosas	W	MA	MA
2. Revisión anual de mantenimiento preventivo a petición suya.	MA	MA	MA

W - Garantía **MA - Contrato de Mantenimiento**

Los aparatos electrodomésticos Kenmore están diseñados, fabricados y probados por años de operación confiable. Sin embargo, cualquier aparato electrodoméstico podría requerir un servicio cada cierto tiempo. El Contrato de Mantenimiento Sears le ofrece un excelente programa de servicio para su producto.

La tabla de arriba muestra los beneficios adicionales que un Contrato de Mantenimiento Sears ofrece comparado a una Garantia Sears.

Póngase en contacto con su Servicio de Ventas de Sears o con un Centro de Servicio Sears para comprar un Contrato de Mantenimiento Sears.

SEARS

MANUAL DEL PROPIETARIO

Números de los modelos:

61021	72201
61028	72205
61121	72206
61128	72208
71071	72281
71078	72285
71171	72286
71178	72288
71671	72761
71675	72765
71678	72768
71761	75191
71768	75198
72181	75201
72188	75205
72191	75206
72198	75208

Para llamar gratis para servicio de reparación:
1-800-4-MY-HOME℠
(1-800-469-4663)

Para piezas de repuesto:
1-800-366-PART
(1-800-366-7278)

SEARS



COCINA (ESTUFA) DE GAS

El número del modelo de su cocina de gas se encuentra en una placa sujetada a la parte delantera del marco de la cocina detrás del cajón del asador o de almacenamiento, o del panel de protección.

Todas las piezas de reparación están disponibles para compra inmediata o pedido especial cuando usted visite su Centro de Servicios Sears más cercano o el Departamento de Servicios en la mayoría de las tiendas Sears. Para solicitar servicio o pedir piezas de repuesto por teléfono, llame sin costo a los números telefónicos en la lista de la izquierda.

Cuando solicite servicio o haga un pedido de piezas siempre provea la siguiente información:

- Tipo de producto
- Número de modelo
- Número de pieza
- Descripción de la pieza

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.